Piero Pittaro

L'EDITORIALE

AUGURI, VINITALY!

Rieccoci al Vinitaly, la più grande e importante vetrina del vino italiano. Atteso con fiducia e la speranza di nuovi affari dai produttori che sono pronti a mostrare i loro gioielli di famiglia.
Anno via anno si guadagna una tesserina nel grande mosaico della qualità, sia del vino che della presentazione.
Già, il vino, questo straordinario prodotto, non può avere novità assolute di stagione in stagione, come per esempio avviene per la moda, ma certamente si aggiunge sempre un qualcosa in più dell'anno precedente; in qualità complessiva, s'intende.
Il cliente del vino del duemila cerca queste sfumature, le riconosce, le giudica e si comporta di conseguenza. Il mondo dei conoscitori, degli intenditori o degli specialisti aumenta, con gran gioia dei produttori, di mese in mese, di anno in anno.
I più fanatici della qualità poi sono i giovani. Un tempo si pensava che il giovane passasse dalla Coca Cola direttamente al più banale frizzantino. Errore madornale; oggi il giovane che si accosta al vino passa diritto alla bottiglia di gran pregio. Se degusta un calice al wine-bar esige una qualità, una marca, un vino, un'annata ben precise. Questo logicamente vale non solo per i giovani, ma anche per i meno giovani e per il gentil sesso, insomma un po' per tutti.
Mai abbiamo assistito come in questi anni alla proliferazione dei corsi di preparazione di degustatori. Ce ne sono moltissimi, non solo per il vino, ma anche per l'olio, le grappe, i distillati in genere e i formaggi.
Una crescita della domanda di qualità impressionante, che trascina e impone a noi produttori continue verifiche per poter rimanere competitivi sul mercato.
Il momento clou, per moltissimi produttori, è proprio la grande vetrina del Vinitaly.
Ma questa manifestazione, che tanto ha dato in immagine e business al vino, non sta crescendo alla stessa velocità del vino e del relativo commercio. Il Vinitaly, ossia la sua dirigenza, deve fare molto di più se non vuole rischiare grosso.
Molti produttori sono in lista d'attesa da anni per avere uno spazio. Altri sono stretti e chiedono più superficie. C'è bisogno di migliorare i servizi generali, quelli interni alla manifestazione, esiste l'eterno problema dei parcheggi e della viabilità; Comune, Provincia e Regione devono fare la loro parte.
Maggior attenzione va data anche agli operatori stranieri, siano essi espositori o visitatori, con particolare riguardo alle grandi firme dei grandi giornali del vino.
Insomma esiste la necessità di una strategia di grande respiro, da studiare subito, comunicare e realizzare in tempi accettabili. Altre manifestazioni potrebbero porsi competitivamente e insidiare il Vinitaly.
Tutte hanno diritto d'esistere, ma una sola dev'essere la numero uno, la prima assoluta, la più grande di quantità, qualità e immagine. Se esistono spazi vuoti qualcuno prima o poi li riempie. "Natura vacuum abhorrit".
Auguri, Vinitaly!

UN ORGOGLIO...

Il Friuli Venezia Giulia si presenta in modo unitario e compatto alla trentaseiesima edizione del Vinitaly. Mai come in questi ultimi anni la nostra Regione ha acquisito un'immagine così elevata, specialmente per l'alta qualità dei suoi vini bianchi.
Il Vinitaly vetrina preziosa, è un'occasione da sfruttare al massimo per far conoscere il valore e l'eccellenza dei nostri vignaioli, e l'alta tecnica da loro raggiunta nella preparazione e presentazione dei nostri prodotti. Il successo ottenuto, meriti a parte, è dovuto alla sinergia produttore-Ente pubblico.
Il Friuli Venezia Giulia fa sistema, unisce le forze, si presenta compatto. È questa l'arma vincente per poter affrontare mercati sempre più vasti, sempre più importanti, sempre più lontani.
Nell'era della "globalizzazione" non si può più combattere da soli; si rischierebbe di essere perdenti.

CHIAMATO FRIULI

Il Vinitaly, organizzato con la regia dell'ERSA, da conto dell'efficacia di questa filosofia, applicata in questo piccolo lembo di terra chiamato Vigneto Friuli.
Dai sedici metri quadrati di esposizione di vent'anni fa, oggi la nostra Regione copre più di quattromila metri, per altro insufficienti a rappresentarne la ricchezza.
Ci stiamo adoperando in tutti i modi per aver maggior superficie espositiva, ma gli spazi della fiera sono limitati. Insisteremo ancora al fine di poter accogliere al Vinitaly tante altre aziende in lista d'attesa per mostrare e far valere i loro gioielli.
Buon Vinitaly a tutti: ai visitatori, agli acquirenti, agli importatori e ai ristoratori. Insomma, a tutti gli amici del buon vino tratto dal VIGNETO CHIAMATO FRIULI

Bruno Augusto Pinat

L'EDITORIALE

Questa rivista è pubblicata
a cura dell'ERSA -
Ente Regionale per la Promozione
e lo Sviluppo dell'Agricoltura
del Friuli Venezia Giulia

Commissario straordinario:
Bruno Augusto Pinat
Direttore: Paolo Marini

Direzione e redazione:
33100 UDINE
via Poscolle, 6 - «Casa del Vino»
Telefoni: 0432 297068 /
0432 509394 / 0432 506097
Fax: 0432/510180
ser.vitivinicolo@ersa.fvg.it
www.vignetochiamatofriuli.com

Direttore responsabile:
PIERO PITTARO

Direttore editoriale: Andrea Cecchini

Coordinamento editoriale:
Patrizia Novajra

Comitato di redazione:
è composto da Bruno Augusto Pinat,
un rappresentante dei produttori viticoli,
uno dei produttori ittici, e un rappresentate
per ciascuno dei seguenti Consorzi:
Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Consorzio tutela del Formaggio Montasio
Consorzio tutela del Marchio Gubana
Consorzio tutela della Grappa Friulana.

Progetto Grafico: Ferruccio Montanari
Impaginazione: Giovanna Bianchi
Composizione testi: Paola Marchesan

Le illustrazioni
di copertina e alle pagine 2-3 e 6
riproducono le seguenti opere
di Isabella Pers,
gentilmente concesse dall'autrice:
La cerimonia inizia alle 10,
Giornate indimenticabili,
Tutti al mare,
tutte ad olio e tecnica mista su tela,
datate 2000 (foto cortesia ArchiFoto)

Stampa e confezione:
Editoriale Ergon s.r.l - Ronchi dei Legionari (GO)

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno XX n. 1
Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 20 dell'11 giugno 1983
Sped. abb. post. comma 20/c
art. 2 legge 662/96 - filiale di Udine
Chiuso in tipografia nel marzo 2002

PAD.15

SIAMO QUI

15 C8 Agribene
23 C5 Anselmi
15 C4 Antonutti
15 D7 Aquila del Torre
15 E8 Arzenton
15 C6 Ascevi Luwa
15 C9 Banear
16 B10 Bastianich
15 E7 Bernardis
15 B7 Berra
15 F7 Bidoli
15 D7 Blason
16 C2 Borgo Conventi
15 E7 Borgo del Tiglio
15 D7 Borgo delle Rose
15 A2 Borgo Magredo
15 D7 Borgo Tintor
15 E7 Bortolusso
15 C8 Braidavignis
15 C8 Branko
15 D8 Bressan
23 C3 Brunner
15 F5 Buiese Distilleria
15 C8 Bulfon
15 C9 Butussi
15 D7 Buzzinelli
15 C8 Ca di Bon
15 C7 Ca' de Mocenigo
15 E8 Ca' Ronesca
15 A4 Cabert
15 C8 Caccese
15 E8 Calligaris
15 D8 Cantarutti Alfieri
9 C4 Cantina Produttori Cormons
15 E7 Carlo di Pradis
3 F6 Casa Vinicola Pavan-Terre Magre
15 E8 Casa Zuliani
3 D5 Castello di Arcano
15 B6 Castello di Spessa
15 E8 Castelvecchio
15 F8 Ciemme Liquori
15 C7 Col Longone
15 B7 Collavini
15 B5 Colmello di Grotta
15 D7 Colutta Gianpaolo
15 C7 Colutta
15 E9 Consorzio Tutela Vini Doc Carso
15 E9 Consorzio Tutela Vini Doc Colli Orientali del Friuli
15 E9 Consorzio Tutela Vini Doc Collio
15 E9 Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Annia
15 E9 Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Aquileia
15 E9 Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Grave
15 E9 Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Latisana
15 E9 Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Isonzo
15 E9 Consorzio Tutela del Ramandolo
15 A6 Conte d'Attimis - Maniago
15 E8 Coos
15 D8 Cozzarolo
15 C8 Crosato
15 D7 Dal Fari
16 E7 Danieli
15 C7 Di Lenardo
15 D8 Distilleria Aquileia
15 A8 Distilleria Domenis
15 C5 Distilleria Durbino
15 F7 Do Ville
16 F2 Dorigo
15 D8 Draga
15 C2 Dri
15 D7 Drius
15 C5 Duchi Badoglio-Rota
15 D8 Ermacora
15 D7 Fain
15 B5 Fantinel
15 D8 Fattoria Clementin
15 B6 Felluga Livio
15 B4 Felluga Marco
15 C7 Feresin
15 D8 Fiegl
15 E8 Filiputti
16 B4 Fiore dei Liberi
15 D7 Foffani
15 E7 Forchir
15 C8 Fraccaroli
9 F4 Friulvini
15 B7 Furlan
15 C8 Gandin
15 E7 Gigante
15 D7 Gildo
15 D7 Giovanni
15 D7 Gradis'ciutta
15 E7 Grion
15 E7 Guerra
15 D8 Humar
15 C7 I Magredi
15 D8 Il Carpino
15 D7 Il Roncal
15 E8 Kandie
15 B5 Keber
15 D7 Komic
15 B7 Kurtin
15 B6 La Boatina
15 C9 La Tunella
15 D7 La Viarte
23 D5 Lazzarotto
15 E3 Le Vigne di Zamò
15 E7 Lis Neris
15 B8 Livon
15 E8 Luisa Eddi
16 C3 Mangilli
15 C8 Manzocco
15 B9 Marega
15 D8 Masùt da Rive
15 D8 Mavric
15 E8 Merk Casa Geretto
15 A8 Midolini
16 B4 Muzic
16 E2 Nonino
15 E7 Orzan
15 D8 Pascolo
15 C8 Pecorari
15 C7 Perusini
15 D7 Petrucco
15 D8 Petrussa
15 D7 Picéch
16 E7 Pighin
15 B9 Plozner
15 B9 Podere del Ger
15 D7 Polencic
9 D7 Pradio
15 B8 Primosic
15 C5 Principi di Porcia e Brugnera
15 E6 Puiatti
15 E5 Radikon
15 B2 Rocca Bernarda
15 D8 Rodaro
15 D8 Roncada
15 A7 Ronchi di Manzano
15 C8 Ronchi San Giuseppe
15 C8 Ronco Cliona
15 C8 Ronco dei Pini
15 B5 Ronco dei Tassi
15 E7 Ronco del Gelso
15 D8 Ronco del Gnemiz
15 D8 Ronco delle Betulle
15 E8 Ronco Severo
15 D8 Roncús
15 D8 Rubini
15 E3 San Simone
15 E7 Sant'Elena
15 E8 Scarbolo
16 B10 Schiopetto
15 D7 Scolaris Vini
15 C7 Simon di Brazzan
15 D7 Skok
15 C7 Specogna
15 D8 Sturm
15 D8 Subida di Monte
15 E6 Superwhites
15 D7 Tenuta Beltrame
15 C8 Tenuta Bosco Albano
16 C5 Tenuta Ca' Bolani
16 C5 Tenuta Ca' Vescovo
9 B2 Tenuta di Angoris
15 C8 Tenuta di Blasig
16 D4 Tenuta Villanova
15 E2 Teresa Raiz
15 D7 Toros
15 D8 Valchiarò
9 E2 Valle
15 E2 Valpanera
15 E7 Venica & Venica
15 B5 Vicentini Orgnani
16 C5 Vie di Romans
16 B2 Vigneti Le Monde
15 B7 Vigneti Pittaro
15 E7 Villa Russiz
15 D7 Villa Vitas
15 B8 Vini La Delizia
15 F2A vino-web.com
15 C7 Visintini
15 C7 Vivai Cooperativi Rauscedo
15 A6 Volpe Pasini
15 D7 Zof
15 D7 Zorzettig
15 D7 Zorzon

Agribene 15 C8
Agribene srl
Via Maniago, 70
33080 S. Leonardo Valcellina (PN)
tel. 0427/75375-6
fax 0427/75313
e-mail agribene@libero.it
www.montagnaleader.org/agribene

Si trova in Valcellina, a ridosso delle Dolomiti e confinante con il greto del fiume Cellina.
I 140 ettari, coltivati con l'utilizzo di fertilizzanti organici, fanno parte dell'area Doc delle Grave del Friuli.

Friuli - Grave
Cellino
Dalla pregiata vendemmia '99 dei grappoli migliori di Cabernet sauvignon nasce il Cellino, affinato a lungo in piccole botti di rovere.

Anselmi 23 C5
Giuseppe e Luigi Anselmi
Via Bassi, 16
33050 Pocenia (UD)
tel. 0432/779157
fax 0432/779175

Antonutti 15 C4
Casa Vinicola E. Antonutti snc
via D'Antoni, 21 - Fraz.
Colloredo di Prato
33030 Pasian di Prato (UD)
tel. 0432/662001
fax 0432/662002
e-mail info@antonuttivini.it
www.antonuttivini.it

Fondata nel 1921 a Colloredo di Prato, un paesino poco lontano da Udine, l'azienda Antonutti ha avuto una costante crescita tecnologica, senza però rinunciare agli insegnamenti acquisiti dalle tradizioni di famiglia.
Attualmente è gestita da Adriana e Paolo Antonutti, la terza generazione della famiglia, e da Lino Durandi che, con ruoli e competenze diverse, seguono la filosofia ed i programmi di chi li ha preceduti, determinati a rafforzare lo sviluppo produttivo e di immagine del vino friulano, grazie anche alle selezionate uve provenienti da 40 ettari di vigneto ubicati a Barbeano, nella zona Doc Friuli-Grave.
L'obiettivo è da sempre quello di produrre vini di qualità per incontrare i favori del nuovo consumatore, in un mercato sempre più globale e qualificato.

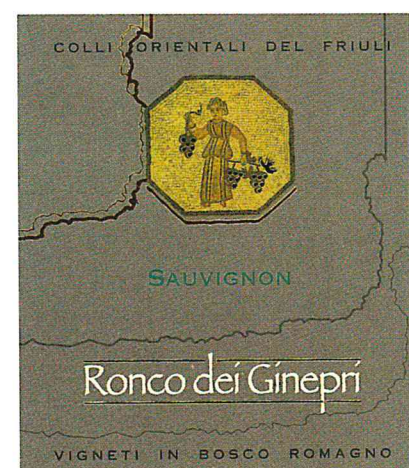
Friuli - Grave
Sauvignon blanc
Affinato per il 20% in barrique di rovere francese, il Sauvignon blanc Antonutti abbina con grande nobiltà, intensi profumi varietali a delicate morbidezze gustative.

Aquila del Torre 15 D7
Azienda Vitivinicola
Aquila del Torre srl
Via Attimis, 25 - Fraz.
Savorgnano del Torre
3340 Povoletto (UD)
tel. 0432/666428
fax 0432/647942

Colli Orientali del Friuli
Canticum Rosso 1998
Di colore rosso intenso, speziato al naso con note intense di frutta secca, fragola, lampone e mora. Morbido al palato, ricorda il frutto della ciliegia con una delicata nota di legno.

La tenuta, di proprietà della famiglia Ciani, è stata fondata all'inizio del '900.
Si trova sul versante sud-est della zona collinare di Savorgnano del Torre, a nord di Udine, nella zona Doc dei Colli Orientali del Friuli, una tra le più vocate della regione per la coltivazione della vite. L'azienda è accorpata in un unico fondo su una superficie complessiva di 82 ettari. I vigneti sono composti da biotipi varietali autoctoni, sistemati anche in un doppio anfiteatro naturale con profilo a terrazze di circa 14 ettari che diventeranno 25, al termine di un programma di ristrutturazione e miglioramento aziendale.

Arzenton 15 E8
Azienda Agricola Mario Arzenton
Via Cormons, 221
33043 Cividale del Friuli (UD)
tel 0432/716139
fax 0432/716139

Nasce nel 1968 in Bosco Romagno, tra le colline di Spessa di Cividale, in una fra le più prestigiose località della zona Doc Colli Orientali del Friuli. Consta di 14 ettari, di cui 10 destinati a vigneti Doc, tutti in alta collina, con perfetta esposizione e microclima ideale per la vite. Ha produzioni molto contenute, che con tecniche colturali appropriate e una cantina dove si svolgono tutte le varie fasi, dalla vinificazione all'imbottigliamento, consente di ottenere vini di ottima qualità.

Colli Orientali del Friuli
Ronco dei Ginepri 2000
È realizzato con uve del vitigno di Sauvignon. È un vino di colore giallo paglierino.
Ha un aroma prorompente che ricorda i fiori gialli, la salvia, la menta e il peperone. È un vino di grande struttura, corposo e nel contempo dotato di una buona acidità.

Ascevi Luwa 15 C6

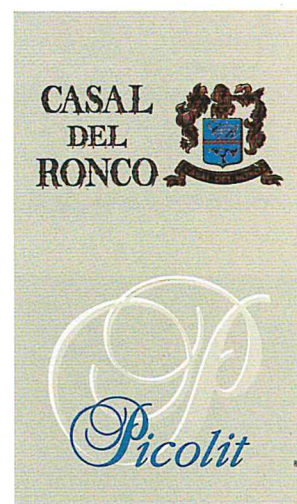
Azienda Agricola Ascevi Luwa
di Mariano Pintar
Località Uclanzi, 24
34070 S. Floriano del Collio (GO)
tel. 0481/884140
fax 0481/884151
e-mail asceviluwa@asceviluwa.it
www.asceviluwa.it

Collio
Sauvignon Collio Ascevi
La raccolta delle uve è manuale, la vinificazione in bianco avviene con la tecnica della macerazione a basse temperature. Vino di 13° alcolici, di colore giallo paglierino. All'olfatto è intenso, floreale e fine. Al palato è persistente ed equilibrato.

L'azienda, sita a San Floriano del Collio, nel Collio goriziano, nasce nel 1970 circa. Dopo anni di impegno e passione, oggi l'azienda conta circa 30 ettari di vigneto ed è condotta da tutti i membri della famiglia di Mariano Pintar. Rappresentata da due etichette diverse, "Ascevi" e "Luwa di Ascevi", produce anche svariate tipologie di vini della zona Doc Collio e Doc Friuli Isonzo.

Banear 15 C9

Banear Aziende Agricole
Friulane scarl
Via Cocul, 2
33010 Treppo Grande (UD)
tel. 0432.961016
fax 0432.963268
e-mail baneargroup@tin.it
www.banear.it

È nata nel 1978. La cantina è situata nelle Grave del Friuli a Treppo Grande. Attualmente comprende più di 250 ettari di vigneti, ubicati nelle regioni climatiche più vocate alla produzione vinicola: il Collio e i Colli Orientali del Friuli, situati sulle colline al confine con la Slovenia su terreni fertili e ben esposti al sole, e nel Friuli Grave, sui terreni sassosi della pianura del fiume Tagliamento. Sono zone caratterizzate da produzioni vinicole diverse: bianchi e rossi di grande struttura sulle colline; vini profumati e morbidi in pianura. Produce diversi milioni di bottiglie di vino l'anno che vengono vendute per l'80% all'estero.

Colli Orientali del Friuli
Picolit Casal del Ronco
Di finezza straordinaria, di colore giallo paglierino carico. È amabile, delicatamente profumato di fiori di campo, mandorla, pesco, acacia e castagno. È un vino da meditazione, buono con i formaggi piccanti. Va servito fresco ma non freddo.

Bernardis 15 E7

Azienda Agricola Bernardis
di Norina Pez
Via Zorutti, 12
34070 Dolegna del Collio (GO)
tel. 0481/639951
fax 0481/639951
e-mail
c.bernardis@adriacom.it
www.norinapez.it

Il Collio è zona naturalmente vocata alla coltivazione della vite, per i terreni adattissimi, composti prevalentemente da arenarie e da marne di origine eocenica e per la felice collocazione geografica, compresa com'è tra le Prealpi Giulie e il mare Adriatico, di cui risente i benefici climatici.
A Dolegna, cittadina del Collio situata all'estremo nord della provincia di Gorizia, la famiglia Bernardis si dedica con passione, da quasi un secolo, alla produzione di ottimi vini. I vigneti sono situati in prossimità di un bosco d'acacie. Ed è in virtù di questa posizione privilegiata che questi vini assumono aromi e sapori tipici, delicati e gradevolissimi, di fiore d'acacia e di mandorla amara, che ne fanno un prodotto raffinato, adatto ai palati più esigenti.

Collio
Norina Pez Tocai friulano
Di colore giallo paglierino brillante. Di profumo fine e delicato con sentori erbacei e note fruttate. Il gusto è asciutto, morbido e pieno di corpo, dotato di un finale che ricorda la mandorla amara. Si sposa bene con le minestre, il pesce alla griglia, le uova.

Bastianich 16 B10

Bastianich ss
Fraz. Casali Ottelio, 7
33040 Premariacco (UD)
tel. 0432/675612
fax 0432/675612

Berra 15 B7

Azienda Agricola Anna Berra
Via Ramandolo, 29
33045 Nimis (UD)
tel. 0432/790296
fax 0432/797507
e-mail annaberra@libero.it

Condotta dal figlio di Anna Berra, Ivan Monai, è situata nelle pittoresche colline di Nimis, a pochi passi dalla caratteristica chiesetta di Ramandolo.
I vigneti coltivati secondo le migliori tecniche agronomiche, sono di circa 4 ettari da cui si producono Ramandolo, Refosco, Cabernet, Merlot ed il Picolit.
La produzione annua è di circa 20.000 bottiglie.

Colli Orientali del Friuli
Ramandolo 1999
Ottenuto da uve appassite in fruttaio, con fermentazione ed affinamento in barrique francesi per 18 mesi. È di color giallo oro con riflessi ambrati, dolce ed alcolico, dal sapore deciso ma al tempo stesso fine ed elegante, di grande struttura e di buon equilibrio.

Bidoli Vini 15 F7
di Margherita & Arrigo Bidoli snc
Via Pradaries, 7-11
33030 Saletti di Buia (UD)
tel 0432/986118
fax 0432/986232
e-mail
bidolivini@bidolivini.com
www.bidolivini.com

Friuli - Grave
Pinot grigio
Ha il caratteristico colore giallo paglierino più o meno intenso, con sentori di frutta matura, melone, burro e profumi caldi e puliti. Al gusto risulta pieno, sapido, vivace, con retrogusto leggermente amaro, caratteristico. Accompagna antipasti, minestre leggere, il pesce e le carni bianche. È un ottimo aperitivo. Si serve a 8° C

È un'azienda famigliare nata nel 1924, grazie all'intraprendenza e determinazione del cavalier Alessandro Bidoli. Il figlio Titta poi ha apportato nuovo entusiasmo, con investimenti e progressi continui, tramandati ai suoi due figli: Arrigo e Margherita. Sono loro oggi, la terza generazione della famiglia, ad essere alla guida dell'azienda.
La loro filosofia si basa su una ricerca costante della qualità: dalla scelta delle uve fino al vino imbottigliato, con una politica sul mercato che è quella di avere un rapporto equilibrato tra prezzo e qualità.

Blason 15 D7
Azienda Agricola Blason
di Giovanni Blason
Via Roma, 32
34072 Gradisca d'Isonzo (GO)
tel. 0481/92414
fax 0481/969013
e-mail v.vecchi@tin.it

I Blason sono dediti all'agricoltura nel vicino paese di Villesse fin dal secolo scorso. Nel 1970, trasferiti a Gradisca d'Isonzo, diventano proprietari di una suggestiva dimora padronale del XVIII secolo. Grazie alla forte capacità imprenditoriale di Augusto e della moglie Maria Favaro, l'azienda ha subito, nel corso degli anni, una trasformazione profonda, frutto di scelte precise ed oculate. Attualmente si estende su di una superficie di 55 ettari, di cui 11 coltivati a vigneto specializzato e 3 in allevamento. I vigneti costituiscono oggi il vanto della famiglia. Dal 1993 l'azienda è diretta da Giovanni, giovane ed esperto enologo che ha saputo imprimere ulteriore dinamismo all'impresa.

Vencjâr
È un'assemblaggio di Cabernet sauvignon, Cabernet franc e Merlot. Si affina in botti di rovere. Ottimo con i cibi saporiti ed importanti a base di carne e selvaggina.

Borgo Conventi 16 C3
Borgo Conventi Tenuta srl
Strada Colombara, 13
34070 Farra d'Isonzo (GO)
tel. 0481/888004
fax 0481/888510
e-mail info@borgoconventi.it

Collio
Tocai friulano 2000
Prodotto da uve 100% Tocai friulano dai vigneti collocati in località Vencò nel comune di Dolegna del Collio.
Tipico Tocai friulano, fresco, pieno e persistente in cui si riconoscono sentori di mandorla fresca e fiori.

Borgo Conventi nasce nel 1975 quando Gianni Vescovo, tecnico agrario, già da anni dedito al mondo del vino, decide di tuffarsi in un'esperienza autonoma, cercando e trovando il proprio angolo di Collio a Farra d'Isonzo, nel cuore del goriziano. Dalle 10.000 bottiglie iniziali oggi l'azienda conta 42 ettari di superficie vitata con una produzione media di 400.000 bottiglie, commercializzate a livello mondiale. Due sono le linee di produzione: Borgo Conventi, la linea Top, sotto la denominazione Collio, e I fiori del Borgo, vini ottenuti dai vigneti della pianura della Doc Friuli Isonzo.
Da quest'anno Borgo Conventi entra a far parte dei Tenimenti Ruffino, di proprietà delle famiglie Marco e Paolo Folonari.

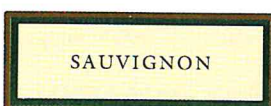
Borgo del Tiglio 15 E7
di Nicola Manferrari
Via San Giorgio, 71
34070 Brazzano (GO)
tel. 0481/62166
fax 0481/630845

Fondato nel 1981 da Nicola Manferrari, produce in collina nella Doc Collio, zona fra le più vocate alla produzione di vino bianco in Italia.
vicinanza del Mare Adriatico e delle Alpi Giulie determina differenze climatiche notevoli in funzione dell'esposizione, favorevoli alla coltivazione della vite. L'obiettivo è specializzare i poderi di Brazzano, Ruttars e Ca' delle Vallade alle uve più adatte al sito, oltre che far emergere il *terroir* nei vini.
La produzione è in prevalenza di vino bianco. La maggior parte dei vini sono affinati in piccoli fusti di rovere per esaltarne la finezza, la complessità e l'equilibrio.

Collio
Ronco della Chiesa 1999
È prodotto dai 12.000 metri del vigneto di Tocai più antico dell'azienda. Qui infatti il Tocai trova l'ambiente migliore per esprimersi in finezza e complessità.

Borgo delle Rose 15 D7
di Ivana Cimolai
Via Brusafiera, 8/C
33170 Pordenone (PN)
tel. 0434/521011
fax 0434/521011
e-mail stucimi@tin.it
icimol@tin.it

Sorge in terre in genere avare, ma da sempre molto generose con la vite che, abbinate ad una paziente e devota cura dei vigneti, danno splendide uve. Dalle migliori provengono vini di grande qualità e di tutto rispetto.
La continua ricerca del miglioramento è parte acquisita dell'etica e della politica aziendale per raggiungere gli standard che oggi richiede l'attento mercato .

Friuli - Grave
Rosso dei Templari 1999
Un rosso importante dalle terre dei Templari, frutto dei migliori vigneti, di attente selezioni delle uve e di un accurato processo di invecchiamento e affinamento in barriques.

Borgo Tintor 15 D7
Azienda Agricola Borgo Tintor
di Giovanni Bortoluzzi & C.
Via Roma, 43
34072 Gradisca d'Isonzo (GO)
tel. 0481/92250
fax 0481/954364

BORTOLUZZI

GEMINA

Si trova fra il Collio e l'Isonzo, due prestigiose zone Doc costituite da marne eoceniche di media e alta collina e da ghiaie che fanno da cornice al fiume Isonzo, in grado di esaltare le caratteristiche dei vini donando profumi fruttati, finezza ed eleganza.
In questa cornice, Giovanni Bortoluzzi, enologo, con il contributo della moglie Mireide e dei figli Alessio, Alberto e Angela ha realizzato il sogno della sua vita: una cantina propria, dove ama ricevere l'ospite per farlo partecipe del proprio entusiasmo, percepibile anche nella qualità dei suoi vini.

Collio
Gemina Collio bianco 2000
Di colore giallo paglierino, limpido. Al naso risulta potente, con sentore di buon legno. Ha profumo di nocciola. È un vino morbido, grasso, con una certa acidità. Ha corpo e una buona lunghezza.

Borgo Magredo 15 A2
Genagricola spa
Via Basaldella, 5
33090 Tauriano
di Spilimbergo (PN)
tel. 0427/51444
fax 0427/50480
e-mail bm@borgomagredo.it
www.borgomagredo.it

I vigneti si estendono per 260 ettari sui terreni sassosi dei magredi del torrente Meduna. La vicinanza con le montagne provoca un clima con elevate escursioni termiche che favoriscono la conservazione degli aromi delle uve.
Un'attenta vinificazione consente poi di trasferirli anche in bottiglia.

Friuli - Grave
Sauvignon blanc Braida Curta 2000
Sauvignon prodotto nell'omonimo vigneto, le cui uve vengono raccolte manualmente. Parte del mosto fermenta in barrique e parte in serbatoio di acciaio, sostando sempre sui lieviti fino all'imbottigliamento.

Bortolusso 15 E7
Azienda Agricola Cav. Emiro
di Sergio e Clara ss
Via Oltregorgo, 10
33050 Carlino (UD)
tel. 0431/67596
fax 0431/640935
e-mail
vinibortolusso@bortolusso.it
www.bortolusso.it

Si trova a Carlino nella zona Doc Friuli Annia. L'azienda è impegnata da tempo nella produzione di vini di qualità superiore. Fondata dal padre, cavaliere Emiro, con una solida reputazione in fatto di enologia, ora viene gestita dai figli Sergio e Clara, i quali praticano le vendemmia manuale e vinificano esclusivamente le proprie uve con l'obbiettivo costante della qualità. L'azienda dispone di attrezzature moderne e, in particolare, di una zona di invecchiamento situata sotto il livello del mare con temperatura e umidità costanti.

SAUVIGNON

Friuli - Annia
Sauvignon
Con una gradazione alcolica di 12,50° naturali e una acidità di 5,8 (gr/l), è generoso nei profumi di salvia, foglia di pomodoro e sambuco.
Accompagna piatti di frutti di mare, insalate di pesce e risotti di molluschi.

Braidavignis 15 C8
Azienda Agricola Braidavignis
di Braidot ss
Viale Palmanova, 22/24
34076 Romans d'Isonzo (GO)
tel. 0481/908970
fax 0481/950022
e-mail info@braidavignis.it
www.braidavignis.it

Si trova tra le città di Udine e Gorizia, a Chiopris Viscone ed a Romans d'Isonzo, su 150 ettari di proprietà della famiglia Braidot, in zone storicamente vocate alla coltivazione della vite.
I poderi rientrano infatti nelle Doc Friuli Grave e Friuli Isonzo e sono posti sulla sponda sinistra del torrente Torre, in una particolare zona felicissima per la viticoltura.

Friuli - Isonzo
Torre di Viscone Pinot grigio
Così è chiamato il campanile della chiesa parrocchiale che sovrasta la piazza centrale del paese ed è il luogo di ritrovo per tutte le cerimonie più importanti del Comune e non a caso abbiamo voluto chiamare così il nostro vino più importante.
I vigneti del Pinot grigio si estendono nella zona denominata Modolez.

Branko 15 C8
Azienda Agricola di Igor Erzetic
Località Zegla, 20
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/639826
fax 0481/639826

Collio
Pinot grigio 2001
Fruttato con aromi tostati legnosi per la maturazione nel legno che evolvono nel dolce. Al gusto ricorda il fieno secco e il mallo della noce. Pieno e morbido, è ottimo con il pesce. Meglio se servito fresco, non freddo, a 14° C.

Si trova nel Collio, la fascia di colline di marne e arenarie fra la pianura friulana e le Alpi, caratterizzata da un microclima dolce e mitigato, che favorisce lo sviluppo della vite.
Produce dal 1998, ma la sua storia, partita con un ettaro, dura da circa mezzo secolo. Igor Erzetic, giovane enotecnico, è il principale fautore dei progetti di miglioria come il rifacimento dei vigneti con varietà richieste dal mercato nazionale ed estero, i terrazzamenti delle pendenze, gli impianti impostati con criteri di qualità, le attrezzature richieste per risultati di eccellenza e le strutture nuove. Rispetto al 1998 ora l'azienda si estende su una superficie molto più grande, quasi sei volte, e questo ha permesso di lavorare ancora meglio sulla vigna progettando vini di qualità.

Buiese 15 F5
Buiese Remo Distilleria
Via Spilimbergo, 182
33035 Martignacco (UD)
tel. 0432/677155
fax 0432/678791
e-mail buiese@tin.it

La distilleria è stata acquisita nei primi anni del secolo dai conti Miani, che la cedettero alla famiglia Buiese assieme alla casa padronale che si trovava in Ceresetto, ai piedi delle colline moreniche, caratteristiche della zona.
Nel 1961 avvenne il trasferimento a Martignacco dove con vari ampliamenti susseguitisi negli anni, si è giunti alle attuali dimensioni.
È in corso di costruzione la nuova distilleria: l'edificio ospiterà nuove cantine d'invecchiamento e nuovi impianti di distillazione, costruiti con avanzate

tecnologie, nel rispetto dell'esperienza conseguita in quasi un secolo di appassionata sperimentazione.
La produzione attuale è di circa 250.000 bottiglie annue su tre linee di imbottigliamento, di cui una dedicata al vetro soffiato.

Grappa di Ribolla Elegance
Ottenuta partendo da una rigorosa selezione delle materie prime, viene distillata in caldaiette di rame a vapore diretto. Un sapiente taglio delle teste e delle code conferisce a questa acquavite caratteristiche uniche ed inimitabili.

Brunner 23 C3
Brunner srl
Piazza de Senibus, 5
33040 Chiopris Viscone (UD)
tel. 0432/991184
fax 0432/991263

Bressan 15 D8
Bressan Mastri Vinai
Via Conti Zoppini, 35
34070 Farra d'Isonzo (GO)
tel. 0481/888131
fax 0481/889824
e-mail bressanwines@tin.it
bressanwines@hotmail.com

Friuli - Isonzo
Pinot nero Bressan 1999
Capostipite della famiglia dei Pinot, fu portato in Friuli nella seconda metà del 1800. È coltivato, con ottimi risultati, in zone piuttosto delimitate, ma altamente vocate, per la straordinaria natura dei terreni. È un vino di alta classe: aristocratico, con sentori di sottobosco, goudron, legno bruciato e tartufo.

La dove i pendii del Collio Goriziano degradano dolcemente per aprirsi nella pianura della Doc Isonzo, in un piccolissimo podere, caratterizzato da uno straordinario *terroir,* così simile a quello di Bordeaux, si estendono per una ventina di ettari i vigneti della proprietà Bressan. La superficie vitata è costituita in prevalenza (75%) dai classici vitigni a bacca rossa: Cabernet sauvignon, Pinot nero, Merlot e Cabernet franc e dai tipici vitigni autoctoni rossi friulani come lo Schioppettino e il Pignol e dai due prestigiosi uvaggi: Vintage N°3 Bressan e cuvée CLAN Bressan.
Come dai vitigni bianchi (25 %): cuvée CARAT Bressan - Collio bianco, B.B. Bressan Blanc - Isonzo bianco, Pinot grigio e Verduzzo (dry) - fermentazione *sur lies* in barriques.

Bulfon 15 C87
Azienda Agricola Emilio Bulfon
Via Roma, 4
33090 Valeriano (PN)
tel. 0432-950061
fax 0432-950921
e-mail bulfon@bulfon.it
www.bulfon.it

Si trova a Valeriano, nella pedemontana pordenonese. Emilio Bulfon ha scelto di coltivare esclusivamente antichi vitigni autoctoni friulani, recuperati *in loco* dopo lunghe ricerche. Dalle nuove viti, rimesse in produzione e provenienti dai ceppi rimasti, accuratamente selezionati, si ricavano, oggi, gli omonimi vini: il bianco da dessert *Ucelùt*, i bianchi secchi *Sciaglìn* e *Cividìn*; i rossi *Piculìt neri*, il *Forgiarìn* e il *Cjanòrie*, che rappresentano una produzione di nicchia molto apprezzata e ricercata in Italia e all'estero, in tempi di sempre più accelerata e generale omologazione dei prodotti.

Piculìt neri - IGT delle Venezie
È un vino dal colore rosso rubino e dall'intenso profumo vinoso con sfumature di vaniglia. In bocca è caldo, abbastanza fresco, sapido e morbido. Si abbina ai brasati e alla selvaggina da piuma o da pelo.
L'etichetta, ideata e stilizzata da Emilio Bulfon, prende spunto da un particolare di un affresco trecentesco raffigurante l'*Ultima Cena* presente nella chiesa di S. Maria dei Battuti di Valeriano.

Butussi 15 C9

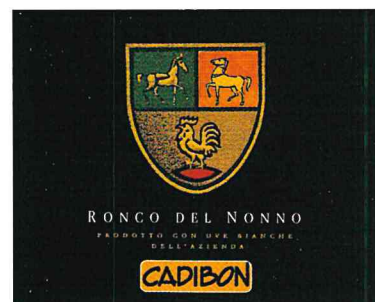
Azienda Agricola Valentino Butussi
Via Pra' di Corte, 1
33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/759194
fax 0432/753112
e-mail butussi@butussi.it
www.butussi.it

Azienda famigliare situata nel cuore della Doc dei Colli Orientali del Friuli. Da più di 30 anni è condotta nel segno della modernità e della tradizione da Angelo Butussi, figlio di Valentino che la fondò. La cantina dispone di moderne attrezzature, con vasi vinari in acciaio e botti in rovere di diverse capacità.
Ai vini di qualità che vengono affinati con cura in bottiglia e in barrique, si è aggiunto quest'anno un nuovo gioiello: il punto di degustazione e accoglienza, ideato per assicurare all'azienda anche il calore dell'amicizia e della condivisione del lavoro.

Colli Orientali del Friuli
Tocai friulano 2000
Di colore paglierino, ha profumo delicato e gradevole che ricorda i fiori di campo e ha un sapore asciutto. Ottimo aperitivo, si accompagna anche con gli antipasti, con uova e asparagi ed è ottimo con il prosciutto di San Daniele.

Ca di Bon 15 C8

Azienda Agricola Ca di Bon
Via Casali Gallo, 1
33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/759316
fax 0432/759316
e-mail cadibon55@tin.it
www.cadibon.com

L'azienda di 9 ettari è condotta dai coniugi Ameris e da Gianni Bon che, pur continuando sulla base degli insegnamenti e delle esperienze dei loro avi, hanno profuso nei vigneti ogni sforzo di rinnovamento, finalizzato all'ottenimento della qualità e della tipicità dei vini.

Ronco del Nonno
Vino bianco, ottenuto da un uvaggio di Pinot bianco, Tocai friulano e Sauvignon, vinificato in carati di rovere di medie dimensioni.

Buzzinelli 15 D7

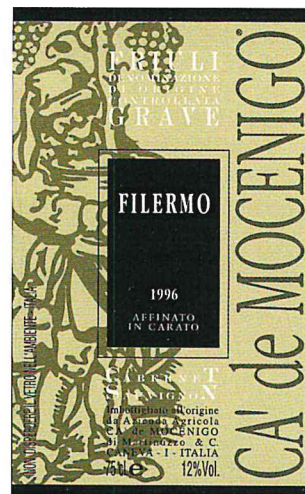
Azienda Agricola Maurizio Buzzinelli
Località Pradis, 20
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60902
fax 0481/60901
e-mail buzzinelli@libero.it

L'insediamento dei Buzzinelli in Pradis di Cormons, risale al primo dopoguerra. Oggi vanta una superficie di circa 16 ettari, interamente a vigneto specializzato a cavallo di due Doc prestigiose: il Collio e l'Isonzo. Maurizio, grazie ad un'ottima preparazione professionale e alla quotidiana esperienza nella vigna e nella cantina, contribuisce giorno per giorno a farci conoscere la qualità del proprio lavoro ai migliori livelli di consumo e della ristorazione. In questo modo l'azienda si è evoluta presentando al mercato, accanto alla tradizionale linea di vini giovani, ereditata dal padre Luigi, la gamma di prodotti denominata Ronc dal Luis, rappresentata da vini rossi e bianchi, affinati in botti di legno.

Collio
Ronc dal Luis Frututis Rosso
Ottenuto da uve di Merlot e Cabernet vinificate e affinate in botti di rovere. Di colore rosso rubino con riflessi violacei. All'olfatto si percepisce un sentore di liquirizia e cacao; al gusto si manifesta pieno, tannico e complesso. Ben si accompagna a primi piatti, arrosti e selvaggina.

Ca' de Mocenigo 15 C7

Azienda Agricola Ca' de Mocenigo di Martinuzzo&C.
Via N. Sauro, 7/A
33070 Fratta di Caneva (PN)
tel. 0434/79214 - 0434/79105
fax 0434/79214 - 0434/799188
e-mail vivai.martinuzzo@iol.it

Composta da circa 10 ettari di vigneti, in zona pedemontana e collinare, nati per esigenze clonali vivaistiche.
Oggi è gestita da soci che, interpretando in chiave moderna ciò che la natura ha donato a tali zone viticole, ne sfruttano al massimo le potenzialità, pur assecondandone qualità e peculiarità intrinseche.
Concepiti in tale contesto, prendono così corpo quei vini che, destinati alla ristorazione di qualità, hanno fatto conoscere ad estimatori e clienti ciò che la natura è stata capace di dare nella pedemontana di Caneva.

Friuli - Grave
Filermo Cabernet sauvignon dal Carato 1996
Di grande personalità è il sontuoso matrimonio tra il vino e la barrique. Al gusto è ampio, lungo, speziato, corposo. Vino da meditazione, ampiamente nobile.

Ca' Ronesca 15 E8

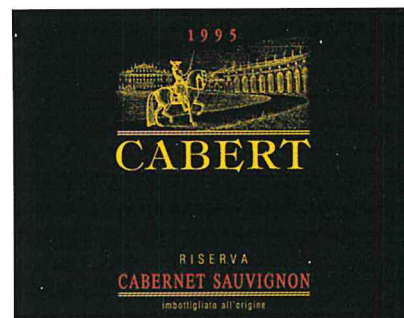
Azienda Agricola Ca' Ronesca snc
di Sergio Comunello &C.
Via Lonzano, 27
34070 Dolegna del Collio (GO)
tel. 0481/60034
fax 0481/639941
e-mail caronesca@caronesca.it
www.caronesca.it

Fondata nel 1972, produce vini di prestigio nelle vocate zone collinari Doc Collio e Colli Orientali del Friuli. Dei 100 ettari di terreni di proprietà, circa 52 sono coltivati a vigneto, i restanti sono lasciati a bosco favorendo un microclima ottimale alla coltivazione della vite. I vini Ca' Ronesca sono tutti prodotti con uve delle vigne di proprietà. Situata a Dolegna del Collio, la cantina di vinificazione è dotata delle ultime tecnologie del settore e di una zona riservata alla maturazione dei vini in barriques ed in botti di rovere. I vini possono essere degustati in una grande sala, godendo di un bellissimo panorama. Si producono 250 mila bottiglie che sono distribuite in Italia e all'estero ad un mercato di alto livello.

Collio
Sauvignon 2000
È di colore giallo paglierino e di buona tonalità. Si presenta con profumo di ottima intensità e finezza, con note vegetali di salvia, peperone verde, pomodoro e menta. Seguono profumi fruttati di mango, guanabana e frutta tropicale, accompagnati da note speziate di timo citrino. Di sapore deciso, equilibrato e sapido.

Cabert 15 A4

Cabert - Cantina del Friuli
Centrale di Bertiolo spa
Via Madonna, 27
33032 Bertiolo (UD)
tel. 0432/917434
fax 0432/917768
e-mail bertiolo@tin.it
www.cabert.it

Cabert è il marchio che sintetizza e significa la Cantina di Bertiolo, dal 1960 stimata produttrice di nobili vini Doc friulani. Lo splendido risultato di una filosofia adottata e perseguita con tenacia dalla potatura alla degustazione. Per garantire la genuinità e la ricercatezza del prodotto sono vinificate solo le uve raccolte nei vigneti di proprietà, situati al centro della zona Doc Friuli Grave, caratterizzata da condizioni geopedologiche ideali per l'habitat della vite. Cabert è un nome che rappresenta la consapevolezza della tradizione per il raggiungimento, oggi, dell'eccellenza.

Friuli - Grave
Cabernet sauvignon Riserva Barrique 1995
Dal carattere importante, il suo aroma erbaceo è deciso pur legato al goudron ed al tannico del legno tostato. Prima di servire è preferibile fargli prendere temperatura e una boccata di ossigeno.

Caccese 15 C8

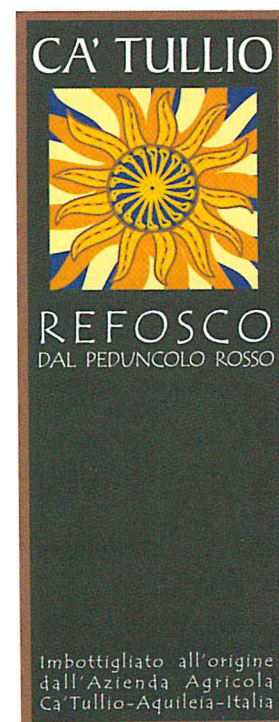
Azienda Agricola Paolo Caccese
Località Pradis, 6
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/61062
fax 0481/61062
www.paolocaccese.com

L'azienda si estende su 7 ettari di cui 6 a vigna. È nata su due ettari per hobby e dalla passione del padre dell'attuale titolare. I 7 ettari di oggi testimoniano che l'hobby iniziale è diventato impegno quotidiano, supportato sempre da una grande passione.

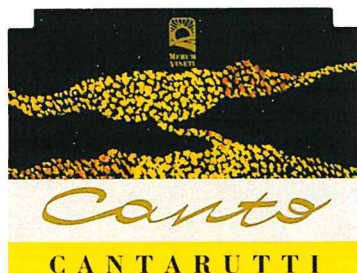
Collio
Malvasia
Il vino è ottenuto dal vitigno autoctono Malvasia istriana. Molto alcolico, moderatamente aromatico con un profumo speziato che ricorda il pepe bianco. Un grande classico.

Calligaris 15 E8

Azienda Agricola Paolo Calligaris
Vini Ca'Tullio
Via Beligna, 41
33051 Aquileia (UD)
tel. 0431/919700
fax 0431/919406
e-mail catullio@interbusiness.it

Si estende su 200 ettari, di cui circa 30 coltivati a vigneto nella zona Doc Aquileia. Grazie alle giuste selezioni clonali e alle basse produzioni per ettaro, si ottengono ottime uve in grado di donare tipicità al vino.
Attenta è stata anche la scelta aziendale di realizzare la propria cantina e il centro aziendale nel grande fabbricato in mattoni, anticamente adibito all'essiccazione del tabacco. Un edificio costruito agli inizi del secolo che rappresenta un valido esempio di recupero di sito di archeologia industriale. In questo complesso a forma basilicale, si svolgono, oggi, le lavorazioni delle uve e del vino, utilizzando tecnologie avanzate nel rispetto della tradizione friulana, per offrire sul mercato prodotti genuini e di qualità.

Friuli - Aquileia
Refosco dal peduncolo rosso
Ha colore rosso granato tendente al violaceo. Di profumo selvatico, di mora e sottobosco, molto suadente. Di sapore asciutto e d'ottimo corpo con retrogusto piacevole e persistente.

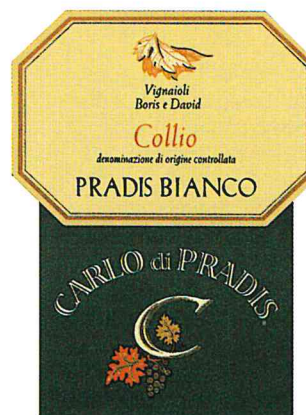
Cantarutti Alfieri 15 D8

Azienda Agricola Vitivinicola
Alfieri Cantarutti
Via Ronchi, 9
33048 S. Giovanni al Nat. (UD)
tel. 0432/756317
fax 0432/746055
e-mail alficant@tin.it
www.madeinfriuli.com

Colli Orientali del Friuli
Canto
È un vino d'annata costituito assemblando Tocai friulano, Pinot bianco e Sauvignon. Ha profumi particolari e intensi, che ricordano gli agrumi, e proseguono fitti al palato, chiudendo con estrema e appagante piacevolezza e lunghezza.

Nata agli inizi del 1970 grazie all'intuito, alla sensibilità, all'amore per la terra e soprattutto alla voglia che Alfieri Cantarutti aveva, già all'epoca, di raggiungere obbiettivi prestigiosi. Oggi si è validamente imposta in azienda Antonella, la figlia maggiore, che, assieme a suo marito Fabrizio, la conduce occupandosi dei 50 ettari distribuiti nelle Doc Orientali del Friuli e Friuli Grave. Una stretta sinergia lavorativa ha permesso di porre sul mercato vini sempre più interessanti e riconosciuti sia in Italia che all'estero. Oggi è stata creata una cantina di fermentazione, di stoccaggio, e la nuova barricaia interrata.

Carlo di Pradis 15 E7

di Boris e David Buzzinelli
Località Pradis, 22 bis
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/62272
fax 0481/631575
e-mail
carlodipradis@tin.it
www.carlodipradis.com

È a indirizzo famigliare e con i suoi 15 ettari tra il Collio e l'Isonzo, produce vini di qualità, unendo la tradizione enoica, tramandata dalle passate generazioni, alla tecnologia attuale. Oggi Boris e David, fratelli uniti dalla comune passione per la vite e il vino, esprimono la loro filosofia e il loro lavoro nei vini di qualità che realizzano.

Collio
Pradis bianco
È il vino che più rappresenta questa azienda. Un uvaggio tra Tocai, Sauvignon e Pinot bianco. Il passaggio in legno ne determina longevità e freschezza notevoli.

Cantina Produttori Cormons 9 C4

Cantina Produttori Cormons
Soc. Coop. a rl
Via Vino della Pace, 31
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/62471
fax 0481/630031
e-mail info@cormons.com

Collio
Tocai friulano
Vino limpidissimo, cristallino, brillante, di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Delicato, gradevolmente profumato, dal sapore asciutto, fresco, rotondo con sapore di mandorla. Si sposa bene con gli antipasti e i fritti di pesce, i risi e bisi. È un aperitivo di gran classe.

Rappresenta una delle migliori realtà vitivinicole della regione con 400 ettari di terreno coltivati a vigneto, che si estendono solo in zone Doc. La convivenza dei diversi trionfa alla Cantina Produttori Cormons in un vigneto incantato dai preziosi grappoli della Vigna del Mondo, dai quali ogni anno si ottiene il Vino della Pace. Nella Cantina, in Via Vino della Pace 31, è possibile visitare una galleria unica nel suo genere, con botti dipinte da 50 artisti di fama e le gigantografie delle bottiglie del Vino della Pace, alte 6 metri, con la riproduzione delle etichette originali, dipinte dai maestri d'arte più famosi al mondo e degustare i vini tipici delle Doc del Collio, Isonzo, Aquileia e Colli Orientali del Friuli. Presso il Cantiniere, in Via Bellini 61, loc. Borgnano, si possono degustare i vini bianchi e rossi friulani, accompagnati dagli affettati e formaggi tipici della zona e di tutta Italia. Si effettuano visite guidate preavvisando telefonicamente, anche per gruppi numerosi e, su prenotazione, anche le degustazioni guidate.

Casa Vinicola Pavan - Terremagre 3 F6

Via Pordenone, 33
33080 San Quirino (PN)
tel. 0434/91061
fax 0434/919149
e-mail info@terremagre.com
www.terremagre.com

Fondata nel 1921, l'azienda oggi è gestita dalla signora Piera, titolare della Martellozzo S.p.A., che si è proposta nella rinnovata storica azienda friulana, con la consapevolezza e l'impegno di condurre una delle più importati realtà vitivinicole della regione. Se la qualità del vino dipende essenzialmente da alcuni fattori primari come la natura del suolo, una posizione particolarmente fortunata, il clima e il vitigno, e tutti questi fattori sono riuniti nelle Grave dove il terreno, il sole e la vite hanno stretto la loro alleanza, l'azienda vuole farsi portavoce nel mondo di questa fortunata e naturale combinazione percorrendo la strada dell'innovazione tecnologica e seguendo l'evoluzione del mercato, sempre più attento alla qualità e alla salute del consumatore.

Friuli - Grave
Chardonnay Terremagre
Di colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Il profumo ha un netto sentore di mela e crosta di pane. Il sapore è fresco, secco persistente con gusto di mela.

Casa Zuliani 15 D8

Azienda Agricola Casa Zuliani
Via Gradisca, 23
34070 Farra d'Isonzo (GO)
tel. 0481/888506
fax 0481/888604
e-mail info@casazuliani.com
www.casazuliani.com

L'azienda, nata nel 1923, si estende per oltre 20 ettari, di cui 17 vitati. I vigneti hanno un'età media di 12 anni e la cantina è stata completamente rinnovata nel 2001, dotandola delle più moderne tecnologie di vinificazione. La produzione comprende vini bianchi e rossi suddivisi tra la Doc Isonzo del Friuli e la Doc Collio. Ad oggi si producono circa 100.000 bottiglie che vengono per lo più esportate.

Friuli - Isonzo
Sauvignon 2000
All'olfatto risulta molto fruttato con sentori di salvia e foglia di pomodoro, ricco e persistente in bocca. Si adatta particolarmente ai primi piatti con asparagi e ai piatti a base di pesce e crostacei.

Castello di Spessa 15 B6

Azienda Agricola
Castello di Spessa srl
Via Spessa, 1
34070 Capriva del Friuli (GO)
tel. 0481/639914
fax 0481/630161
e-mail
info@castellospessa.com
www.castellospessa.com

Le origini del Castello di Spessa e della sua cantina datano alla fine del 1200. Adagiato su una dolce collina, immerso in un enorme parco, è attorniato dai suoi vigneti che si estendono su una superficie di 30 ettari, tutti rigorosamente nella zona Doc Collio. Nella metà del '700 la famiglia Thurm vi ospitò Giacomo Casanova. La proprietà fu poi acquistata dai baroni Segrè ed in seguito passò in eredità ai conti Stavro di Santarosa. Attualmente il maniero è di proprietà dell'industriale Loretto Pali.

Collio
Pinot bianco di Santarosa 2000
È un vino ottenuto esclusivamente da uve di Pinot bianco. La fermentazione avviene in barrique nuove dove il vino sosta per 9/12 mesi, a seconda dell'annata. Segue l'imbottigliamento con una leggera filtrazione e quindi l'affinamento in bottiglia.

Castello di Arcano Superiore 3 D5

Arcania srl
Località Arcano Superiore, 11/c
33030 Rive d'Arcano (UD)
tel. 0432/809500
fax 0432/809500
e-mail
castellodiarcano@interfree.it
www.castellodiarcano.it

È una cantina formata da cinque aziende che producono vini solo con uve provenienti dai propri 43 ettari di vigneti che si estendono in un territorio di particolare pregio ambientale. Dalla zona Doc Friuli Grave provengono infatti le uve delle aziende agricole della contessa Annamaria Frangipane, dell'ing. Domenico Taverna e di Maria Antonietta Morelli de Rossi. Dalla zona Doc Colli Orientali del Friuli, le uve delle aziende di Licia Taverna e del conte Francesco Deciani. Tutti i vini vengono da uve coltivate con il metodo dell'agricoltura biologica, perseguendo così l'obiettivo di ottenere risultati di elevata qualità, nel pieno rispetto dell'ambiente.

Friuli - Grave
Refosco dal peduncolo rosso
È un vino rosso autoctono di grande fascino e personalità con un'ampia gamma di sentori fruttati, mora, lampone e mirtillo che, invecchiando, evolve in un bouquet vinoso e completo. Si abbina alla carne, alla selvaggina e a minestre saporite.

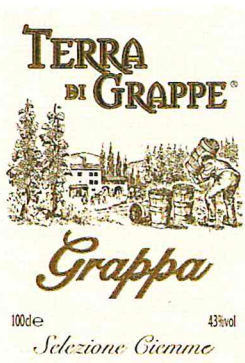
Castelvecchio 15 E8

Azienda Agricola
Castelvecchio srl
Via Castelnuovo, 2
34078 Sagrado (GO)
tel. 0481/99742
fax 0481/960736
e-mail info@castelvecchio.com
www.castelvecchio.com

È l'unica azienda del Carso goriziano. Sono 35 ettari di vigneto ottenuti rompendo la roccia calcarea che caratterizza questa zona, dove è indispensabile l'irrigazione di soccorso e la vendemmia è tardiva. Questa avviene in ottobre, grazie anche ai venti di Bora e all'ambiente asciutto. La produzione media annua è di 250.000 bottiglie. Per il 70% si tratta di vini rossi invecchiati per 2 anni in legno di varie capacità. Si allevano vitigni autoctoni come il Terrano (Refosco d'Istria) e la Malvasia istriana.

Sagrado rosso 1997
IGT Venezia Giulia
Fra i rossi è il più importante. Viene prodotto solo nelle grandi annate ed è presentato solo dopo 3 anni di affinamento in legno e 9 mesi in bottiglia. È ottenuto da una cuvèe di Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Terrano.

Ciemme 15 F8
Ciemme Liquori Spa
Via Gregorcic, 28
34170 Gorizia (GO)
tel. 0481/21971
fax 0481/521711
e-mail com@ciemmeliquori.it
www.ciemmeliquori.it

Nata nel 1948 si è trasformata via via da laboratorio artigianale nell'attuale struttura con sede a Gorizia. Affermatasi prima sul mercato nazionale ha poi esteso la rete di vendita in buona parte a quello estero. Oltre alle grappe come: Terra di Grappe, Friuldoro bianca ed invecchiata e alla prestigiosa linea di Grappe di Monovitigno, offre una ricca gamma di distillati, impreziositi dall'acquavite d'uva Uve Regina Bianche. Altrettanto qualificata la linea dei liquori fra cui emergono la storica Prugna Ciemme, leader nel suo segmento, il Limoncello, il Rum Creola e tanti altri, oltre alla speciale linea di Sciroppi di Frutta ad alta resa.
La qualità dei prodotti e l'attento servizio ai clienti hanno contribuito a decretarne il successo negli anni.

Terra di Grappe
È il frutto dalla sapiente distillazione di vinacce friulane, distillate con metodo discontinuo, come nelle antiche procedure artigianali. Offre il gusto forte e deciso delle grappe d'altri tempi, mantenendo appieno gli aromi e le fragranze delle vinacce friulane.

Col Longone 15 C7
Azienda Agricola Col Longone
di Federico Camarotto
Via Longone, 14
33070 CANEVA (PN)
tel. 0434/77189
fax 0434/778777
e-mail vigneti@col-longone.com
www.col-longone.com

Il territorio della tenuta Col Longone è costituito dall'omonimo colle situato sulla pedemontana occidentale del Friuli e contornato dalle sorgenti del fiume Livenza.
Mappe del 1600 già riportavano aree viticole sulla sommità del colle e antichi testi lodavano i *suavissimi vini* di questa terra.
Oggi l'azienda è un parco naturale i cui boschi attorniano 35 ettari di vigneto, condotti dai titolari con la passione di chi mira alla qualità del prodotto.
In cantina è possibile acquistare direttamente il vino e, su prenotazione, trovare anche accoglienza per gruppi con visita guidata e rinfresco in villa.

Friuli - Grave
Ca' Longone
Uvaggio bianco Doc Friuli Grave, è ottenuto da fermentazione in barriques di uve Chardonnay, Sauvignon e Riesling, selezionate a mano e macerate a freddo.

Collavini 15 B7
Eugenio Collavini Viticultori
Via Ribolla Gialla, 2
33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/753222
fax 0432/759792
e-mail collavini@collavini.it
www.collavini.it

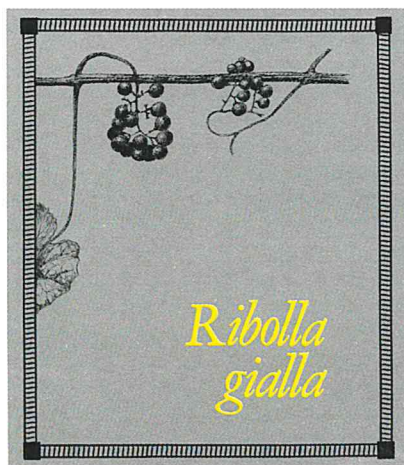
La storia dei Collavini nel mondo enologico nasce nel 1896, dalle forniture alle famiglie udinesi dei suoi vini diffusi nel mondo, per sottolineare l'indissolubile legame della famiglia con la terra friulana. Cento anni dopo, nel 1996 è iniziata la svolta qualitativa: un programma a tutto campo che ha visto prima la fidelizzazione dei vignaioli, conferitori d'uve, e la supervisione di un agronomo per la conduzione delle vigne; successivamente la modernizzazione degl'impianti di vinificazione, con presse a polmone e criomacerazione. Nuove tecnologie, volute dal titolare Manlio Collavini, che pongono oggi l'azienda ai vertici della produzione friulana, con ulteriori spazi di crescita.

Colli Orientali del Friuli
Ribolla gialla Spumante - Brut Millesimato 1999
Perlage finissimo e continuo, colore giallo paglierino scarico, dall'aspetto brillante.
Il profumo è persistente e delicato con note floreali e di frutta. Il sapore è armonioso con una sottile vena acidula e si riscontrano nette le sensazioni olfattive.

Colmello di Grotta 15 B5
Aziende Agricole L. Bennati spa
Via Gorizia, 133
34070 Farra d'Isonzo (GO)
tel. 0481/888445
fax 0481/888485
e-mail colmello@xnet.it
www.colmello.it

Nata nel 1965, comprende una superficie totale di 21 ettari, di cui 15 a vigneti che si trovano esposti a sud, per metà nella zona Doc Collio e per metà in quella Doc Isonzo. È condotta da Francesca Bortolotto Possati, figlia della fondatrice Luciana Bennati, e si avvale della consulenza tecnica dell'enologo Fabio Coser.

Collio
Chardonnay 2000
Deriva da uve raccolte manualmente che vengono fatte fermentare per il 50% in barrique e 50% in inox. Vino dal colore giallo paglierino, al naso fine ed elegante, intensamente fruttato e con una leggera vena speziata. In bocca è pieno, con buon equilibrio tra frutto e legno, armonico.

Colutta 15 D7

Azienda Agricola
Gianpaolo Colutta ss
Via Orsaria, 32
33044 Manzano (UD)
tel. 0432/510654
fax 0432/510768
e-mail
info@coluttagianpaolo.com
www.coluttagianpaolo.com

Produce vini di qualità Doc Colli Orientali del Friuli, nei vigneti di proprietà di Buttrio, Manzano e Premariacco, su una superficie complessiva di 30 ettari. La parte nobiliare della famiglia può vantare una tradizione agricola di circa 1000 anni. Oggi l'azienda ha adottato le più tradizionali e rigorose tecniche colturali, ottenendo una bassissima produzione per ogni ettaro di vigneto, a vantaggio della concentrazione degli aromi e del gusto presenti nel grappolo. Un antico e raffinato metodo di vinificazione che garantisce ogni anno l'alta qualità della produzione selezionata e limitata delle bottiglie. La qualità della produzione è stata sottolineata da svariati e prestigiosi premi. Dal 1846 si realizza anche l'Amaro d'Udine.

Colli Orientali del Friuli
Ribolla gialla 2000
Il vino è caratterizzato da un'intensa freschezza, donatagli anche dalla spiccata acidità che offre profumi eleganti e raffinati. Si accosta ad antipasti freddi, vellutate e pesci salsati. Va servito a 8°-10° C.

Colutta 15 C7

Azienda Agricola Bandut
di Giorgio Colutta
Via Orsaria, 32
33044 Manzano (UD)
tel. 0432/740315
fax 0432/740315
e-mail colutta@colutta.it
www.colutta.it

È condotta da Giorgio Colutta. Produce vini di qualità nei vigneti di Buttrio, Manzano e Rosazzo, tutti inseriti nel prestigioso "Parco della vite e del vino" dei Colli Orientali del Friuli. La superficie vitata dell'azienda è di 15 ettari. L'adozione delle norme sulla HACCP e la massima attenzione alla salute del consumatore durante tutto il processo di produzione, come ad esempio il fatto che la vinificazione avvenga in quasi totale assenza di anidride solforosa, consentono di ottenere una produzione annua di circa 100.000 bottiglie, apprezzate in tutto il mondo e recensita dalle più importati guide nazionali ed internazionali.

COLUTTA

COLLI
ORIENTALI DEL FRIULI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
REFOSCO
DAL PEDUNCOLO ROSSO

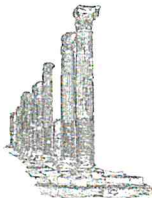
0,75 ℓ e 12,5%vol

Colli Orientali del Friuli
Refosco dal peduncolo rosso 2000
Ha colore rosso granato tendente al violaceo. Un profumo di mora selvatica e di frutti di sottobosco. Al sapore è asciutto, un po' tannico; il corpo ha un persistente retrogusto. È indicato con carni grasse, umidi, arrosti e selvaggina. Va servito alla temperatura di 18°-20° C.

15 E9
Consorzio Tutela Vini Doc Carso
CCIAA
Piazza della Borsa, 14
34123 Trieste
Tel. 040/327407

15 E9
Consorzio Tutela Vini Doc Colli Orientali del Friuli
Via Candotti, 1
33043 Cividale del Friuli (UD)
Tel. 0432/730129

15 E9
Consorzio Tutela Vini Doc Collio
Via Sauro, 9
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481/630303

15 E9
Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Annia
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/506097

15 E9
Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Aquileia
Via Carso, 1 - Scodovacca
33052 Cervignano (UD)
Tel. 0431/34010

15 E9
Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Grave
Via Oberdan, 26
33170 Pordenone
Tel. 0434/523654

15 E9
Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Latisana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/506097

15 E9
Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Isonzo
Via Sauro, 9
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481/61833

15 E9
Consorzio di Tutela del Ramandolo DOCG
P.zza XXIX Settembre,
33045 Nimis (UD)
e-mail
cns_ramandolo@libero.it

Conte d'Attimis - Maniago 15 A6

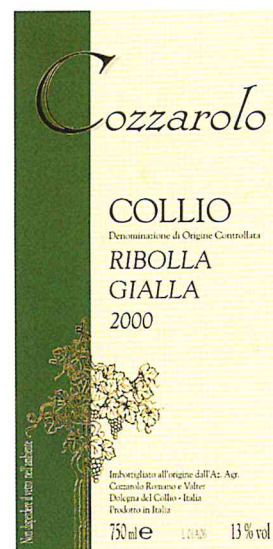
Via Sottomonte, 21
33042 Buttrio (UD)
tel. 0432/674027
fax 0432/674230
e-mail
info@contedattimismaniago.it

È situata a Buttrio, a 12 Km a sud-est di Udine, nella zona Doc dei Colli Orientali del Friuli, area collinare da sempre a spiccata vocazione vitivinicola.
Si estende su 110 ettari quasi interamente a vigneto e vinifica unicamente le uve che nascono nei vigneti di proprietà.
Vigneti che appartengono alla famiglia da oltre 500 anni, durante i quali è stato sempre ininterrottamente prodotto vino, come attestano i documenti gelosamente conservati nello storico archivio di famiglia.

Colli Orientali del Friuli
Refosco dal peduncolo rosso 2001
Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al bouquet emana sentori di china, viola e piccoli frutti di sottobosco. Fruttato, speziato con caratteristiche note fumè. Lungo persistente.

Cozzarolo 15 D8

Azienda Agricola Cozzarolo
di Romano e Valter
Via Cime, 38 - Località Lonzano
34070 Dolegna del Collio (GO)
tel. 0481/639870
fax 0481/639991

Già ai primi del novecento nella famiglia Cozzarolo scorreva forte l'interesse per i vini. Questa azienda nacque infatti per opera dei nonni paterni dell'attuale titolare, Romano, che, assieme al figlio Valter, l'ha trasformata con vigneti impiantati secondo i più avanzati dettami della produzione di pregio e aggiornando la cantina. Oggi l'estensione a vite è di 10 ettari lungo le colline di Dolegna del Collio, nel cuore della zona Doc. L'azienda produce direttamente vini bianchi e rossi di alta qualità adatti a soddisfare le richieste di un pubblico esigente e attento che sa riconoscere la qualità.

Collio
Ribolla gialla 2000
Ha un colore giallo paglierino brillante, il profumo è elegante ed intenso. Il sapore è asciutto, fresco, vivace ed armonico piuttosto ricco di acidità. È un vino da aperitivo, ideale per antipasto freddi, in particolare di pesce.

Crosato 15 C8

Azienda Agricola
Giovanni Crosato
Via Castelmonte, 1
33043 Cividale del Friuli (UD)
tel. 0432/730292
fax 0432/730292
e-mail info@vinicrosato.it
www.vinicrosato.it

A Prepotto, su una collina soleggiata che guarda verso il mare da cui si gode l'ampio respiro del paesaggio ancora incontaminato, dove il bosco non è stato allontanato, si estendono gli otto ettari a vigneto. Il sistema di allevamento è a cappuccina con una densità di circa 5000 piante per ettaro. Il terreno è di origine marnosa eocenica. Giovanni Crosato, conduttore ed enologo è coadiuvato dalla moglie Lucia ed in campagna da Luciano Toti. Natura generosa, microclima ottimale, amore verso la vite e il vino ed una gestione qualitativa della vita, sono gli ingredienti di questi vini di qualità Doc.

Fumè bianco 2001
IGT Venezia Giulia
Dalle uve Pinot bianco e Pinot grigio, nasce il prezioso Fumè, dallo speciale e generoso bouquet esaltato fin dalla prima degustazione e pronto a distinguersi dai classici bianchi.

Coos Dario 15 E8

Dario Coos
Via Pescia, 1 - Ramandolo
33045 Nimis (UD)
tel. 0432/790320
fax 0432/797807

Danieli 16 E7

Marina Danieli
Via Beltrame, 75
33042 Buttrio (UD)
tel. 0432/674421
fax. 0432/674421

Dal Fari 15 D7

Azienda Agricola
Dal Fari srl
Via Darnazzacco, 44/sc2
33043 Cividale del Fr. (UD)
tel. 0432/731219 -
0432/706726
fax 0432/706770
e-mail dalfari@faber-italy.com
www.vinodelfriuli.com

La località Gagliano è una frazione di Cividale del Friuli, da cui dista pochi chilometri lungo la strada per Cormons. È qui che, immersa nel centro di un vigneto di 13 ettari disposto in collina e media collina, si trova l'azienda condotta da Laura Largajolli Toffolutti. Essa situata nella zona Doc Colli Orientali del Friuli, su una terra di tipo calcareo-argilloso e sabbioso a vocazione vitivinicola davvero straordinaria, dove tutte le varietà, autoctone e non, hanno trovato l'habitat ideale. Vengono poi seguite con passione sia nella vigna che nella cantina, realizzata recentemente, secondo i criteri più moderni che la tecnologia offre.

Colli Orientali del Friuli
Rosso D'Orsone 1997
Vino secco, di colore rosso rubino brillante; di grande struttura. Prodotto con uve Cabernet sauvignon e franc, Merlot e Schioppettino.
È un vino da lungo invecchiamento che si apre in un bouquet complesso e speziato con sentori di tabacco, frutti di bosco, susine e vaniglia.

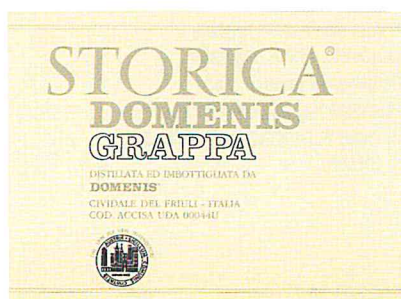
Di Lenardo 15 C7

Azienda Agricola di Lenardo ss
Piazza Battisti, 1
33050 Ontagnano di Gonars (UD)
tel. 0432/928633
fax 0432/923375
e-mail info@dilenardo.it
www.dilenardo.it

Ad Ontagnano la famiglia di Lenardo ha da sempre coltivato la vigna, come dimostrano i documenti storici della tarda metà del 1800.
L'azienda produce vini di qualità, Friuli Doc Grave, nei tre vigneti: Vigne dai Vieris, Vigne da San Martin e Vigne da Lis Maris.
Nel 1987 il cambiamento ha portato l'azienda su una superficie di circa 150 ettari, dei quali attualmente circa 33 destinati ai vigneti.
La decisione di pigiare unicamente le uve di produzione si accompagnò infatti a nuovi impianti con varietà altamente selezionate e densità portate sino a più di 6000 viti per ettaro, in modo da diminuire drasticamente la quantità di uva prodotta da ogni singola pianta ed aumentarne quindi la qualità. Dal 1998 la direzione enologica è stata assunta in prima persona da Massimo di Lenardo che, coadiuvato da un pool di consulenti, ha portato l'azienda ad essere unanimamente riconosciuta come leader qualitativa per la zona Friuli-Grave e una delle più tecnologicamente avanzate di tutto il Friuli enologico.

Toh ! -
Bianco IGT Venezia Giulia 2001
Prodotto vinificando esclusivamente in acciaio uve di Tocai friulano, vendemmiate tardivamente. Si presenta tipico nei suoi sentori olfattivi e gustativi di mandorla amara e mela verde con un retrogusto molto morbido e suadente.

Distilleria Domenis 15 A8

Distilleria Domenis srl
Via Darnazzacco, 30
33043 Cividale del Friuli (UD)
tel. 0432/731023
fax 0432/701153
e-mail domenis@domenis.it
www.domenis.it

Fondata a Cividale del Friuli nel 1898 da Pietro Domenis come distilleria a tassa giornaliera, è attualmente amministrata dalla terza e quarta generazione. Pietro, Silvano, Emilio, Cristina e Gianni sono infatti impegnati in tutta la filiera produttiva dei loro distillati: dall'alambicco fino alla presentazione sul mercato. La distilleria è dotata di un impianto discontinuo interamente in rame, con 8 alambicchi a vapore diretto, con una potenzialità produttiva annua di 3.000-3.500 tonnellate di vinaccia, dalla quale si ottiene grappa per circa 500.000 bottiglie. La qualità e l'eccellenza sono la sfida quotidiana di questa famiglia di professionisti del distillato.

Storica
È una grappa giovane, a 50 gradi alcolici, ottenuta dalla distillazione di vinacce da uve bianche Doc dei Colli Orientali del Friuli e del Collio.

Distilleria Aquileia 15 D8

di Flavio Comar & C. snc
Via J. Augusta, 87/a
33051 Aquileia (UD)
tel. 0431/91091
fax 0431/918696
www.distilleriaaquileia.com

Un luogo speciale di culto e di cultura, dove la mano dell'uomo è ancora l'artefice di sensazioni e di passioni, dove i vapori che scorrono all'interno degli alambicchi - uno è del 1938 -, caricati delle preziose vinacce, si trasformano ancor'oggi in emozioni.
Dove nel 1998 Alessandro Comar ha voluto caparbiamente distillare le vinacce di Brunello di una storica azienda di Montalcino. Dove alcune grappe maturate in barrique e demi barrique passano direttamente dalla botte alla bottiglia senza alcuna filtrazione, scegliendo così soluzioni estreme, ma sempre dettate dalla logica e dalla rigorosa conoscenza di chi è alla continua ricerca di cose qualitativamente speciali.

La Centenara Gran Riserva
Flavio Comar
Nasce dalla distillazione di una particolare selezione di vinacce friulane di uve bianche di: Traminer, Riesling, Sauvignon e Malvasia.
Di colore ambrato carico, con riflessi solari, ha intensità olfattiva notevole, con importanti note di legno, confettura, vaniglia e cioccolato. Di sapore pieno, autorevole, di gran corpo, con ricordi di cioccolato e castagna, di prolungata e piacevole persistenza.

Distilleria Durbino 15 C5
Distillerie Durbino spa
Via San Daniele, 9 - Passons
33037 Pasian di Prato (UD)
tel. 0432/400019
fax 0432/542560

Draga 15 D8
Azienda Agricola
di Miklus Milano & C.
Località Scedina, 8
34070 San Floriano del Collio (GO)
tel. 0481/884182
fax 0481/884182
e-mail vinidraga@hotmail.com

Si trova sulla collina di San Floriano del Collio, su nove ettari di vigneti posizionati nel cuore del Collio goriziano. Ben tre generazioni della famiglia Miklus si sono avvicendate nella conduzione e con cura e passione hanno mantenuto la tipicità e l'originalità dei loro prodotti.
I vini Doc Collio sono: Pinot grigio, Sauvignon, Tocai friulano, Ribolla gialla, Collio bianco uvaggio, Picolit, Cabernet sauvignon e l'uvaggio, Collio rosso.

Collio
Collio bianco
Di colore giallo intenso. Al sapore è asciutto, morbido, fresco. All'olfatto è fruttato, floreale e ricorda i petali di rosa. Delicato al palato, lungo al retrogusto. Particolarmente adatto a piatti di pesce, piatti saporiti, ai sughi, alle carni bianche, paste e risotti.

Do Ville 15 F7
Azienda Agricola di Paolo e Giovanni Bonora
Via Mitraglieri, 2
34077 Ronchi dei Legionari (GO)
tel. 0481/775561
fax 0481/776448
e-mail doville@tiscalinet.it

Do Ville è un nome che risale all'età aurea di Aquileia, quando la zona era una delle più strategicamente importanti dell'Impero Romano.
L'azienda sorge tra Ronchi dei Legionari e Terzo d'Aquileia, in una zona vocata all'allevamento della vite già in epoca romana. Le antiche e fertili ville agricole, le *praedia,* erano infatti già famose presso i patrizi romani per l'ottima qualità del vino prodotto.
La tradizione della qualità è stata raccolta e continua oggi nella produzione Ars Vivendi, o l'arte di vivere, di Casa Bonora che è anche l'arte di fare vino, dando vita ad una produzione di grande levatura e di ottima qualità.

Friuli - Isonzo
Do Ville Chardonnay
Il suo profumo ricorda la mela e il fiore di acacia. Invecchiato si evolve in un bouquet in cui si nota evidente l'artemisia. Ottimo aperitivo, è adatto anche agli antipasti magri, alle minestre asciutte e in brodo, ai piatti a base di uova e di pesce. Va servito a 8-10° C.

Dorigo 16 F2
Azienda Agricola Dorigo
Via del Pozzo, 5
33042 Buttrio (UD)
tel. 0432/674268
fax 0432/673373
e-mail girdorig@tin.it
www.il-vino.com/girolamodorigo

I vigneti Montsclapade e Ronc di Juri, sono situati in collina, nella Doc Colli Orientali del Friuli. Fin dall'inizio, data la potenzialità dei terreni, sono stati messi a dimora vigneti ad altissima densità d'impianto, con forma di allevamento Guyot. I grappoli vengono selezionati manualmente per vinificare solo l'uva migliore. Si utilizzano barriques di rovere francese e il tradizionale tino di legno, rifacendosi alle vecchie tecniche di vinificazione. In anni di appassionato lavoro è maturata la consapevolezza che il vino è un'espressione dell'uomo, e come tale può puntare ai più alti vertici di qualità.

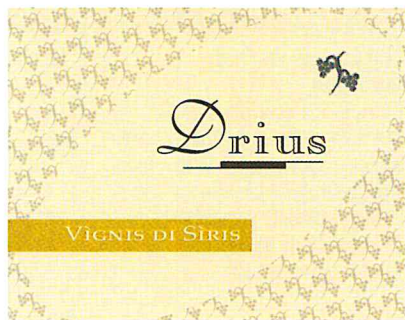
Colli Orientali del Friuli
Montsclapade 1999
Composto da Cabernet sauvignon (40%), Cabernet franc (20%) e Merlot (40%). Le uve raccolte tardivamente, vinificano in tino di legno, successivamente il vino affina in barriques di rovere francese per 24 mesi. Non sono state eseguite filtrazioni o chiarifiche.

Dri 15 C2
Azienda Agricola Giovanni Dri
Il Roncat
Via Pescia, 7
33045 Ramandolo (UD)
tel. 0432/790260
fax 0432/797942
e-mail info@drironcat.com
www.drironcat.com

Azienda a conduzione famigliare che ha saputo valorizzare un vino amatissimo in loco, il Ramandolo, facendolo conoscere in tutto il mondo. Nel 1990 è stata realizzata una nuova cantina con una linea architettonica d'avanguardia, che si inserisce in un centro aziendale modernissimo. Dagli 8 ettari a vigneto provengono 40.000 bottiglie all'anno delle quali i *cru* Roncat Ramandolo, Roncat Rosso e Roncat Sauvignon, ne rappresentano produzioni particolari.

Colli Orientali del Friuli
Ramandolo 2000
Viene da uve Verduzzo ed è il primo *cru* storico del Friuli. È vino da dessert fruttato e suadente, dolce non dolce, lievemente tannico, non stucchevole. La vendemmia avviene normalmente nel mese di Ottobre.

Drius 15 D7

Azienda Agricola Mauro Drius
Via Filanda, 100
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60998
fax 0481/60998
e-mail
drius.mauro@adriacom.it

Friuli - Isonzo

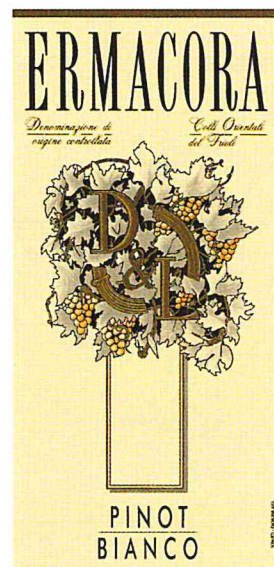
Vignis di Siris

Si ottiene dall'assemblaggio dei vini: Tocai friulano, Sauvignon e Pinot bianco, provenienti da vigneti selezionati nel comune di Cormons, in zona denominata "Siris". Parte del vino viene fatta fermentare e maturare in barrique per circa 5 mesi.

Sorge da generazioni nell'intatta serenità del paesaggio collinare di Cormons. Oggi è condotta dal padre Sergio e dal figlio Mauro. Le vigne sono distribuite tra le pendici del Monte Quarin fra Brazzano e Cormons, in zona Collio e, nella fascia pedecollinare della stessa Cormons, nella zona Doc Isonzo. Grande cura viene data alla coltivazione dei vigneti per garantire la costante qualità del prodotto. Per la difesa del vigneto viene adottata la lotta integrata e per certi parassiti la lotta biologica. La raccolta delle uve viene fatta rigorosamente a mano.

Ermacora 15 D8

Azienda Agricola Dario & Luciano Ermacora ss
Via Solzaredo, 9 - Fraz. Ipplis
33040 Premariacco (UD)
tel. 0432/716250
fax 0432/716439
e-mail info@ermacora.it
www.ermacora.com

Nel 1922 i fratelli Antonio e Giuseppe Ermacora acquistarono sulle colline di Ipplis i primi terreni e vigneti. Fu poi la volta di Marino, figlio di Antonio che portò nella famiglia lo spirito imprenditoriale necessario per affrontare le sfide le mercato di oggi. I nipoti Dario e Luciano hanno poi deciso di rinnovare i vigneti, riprodurre le vecchie piante, acquistare altre terre ed introdurre nuove varietà. I locali di vinificazione e stoccaggio sono stati ricostruiti e dotati delle più moderne attrezzature. Oggi l'azienda dispone di 25 ettari di proprietà, di cui 19 coltivati a vite.

Colli Orientali del Friuli

Pinot bianco

È un vino di ottima struttura, particolarmente intenso e varietale al naso, dona sensazioni calde e di frutta matura che gli conferiscono morbidezza e rotondità con una freschezza finale.

Duchi Badoglio-Rota 15 C5

Azienda Agricola Duchi Badoglio-Rota srl
Via Ponte Delizia, 3
33033 Codroipo (UD)
tel. 0432/900565
fax 0432/900143
e-mail cantinabadoglioa@libero.it

Si trova a Codroipo e conta circa 180 ettari di vigneti di qualità. Presenta una gamma di bianchi fruttati come lo Chardonnay, il Sauvignon, il Pinot grigio e rossi d'annata tipici come il Merlot, il Cabernet e il Refosco dal peduncolo rosso. Amplierà la gamma dei vini prodotti per soddisfare il mercato sempre più vasto ed esigente.

Friuli - Grave

Contessa G. Rota

Il Merlot è da sempre considerato in Friuli un vitigno prestigioso, perché da questa terra riesce a sviluppare le sue qualità d struttura e profumo migliori.

Fain 15 D7

Azienda Agricola Luigi Fain
Via Zorutti, 8
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60038
fax 0481/630836
e-mail fain@fainluigi.com
www.fainluigi.com

Ha una lunga tradizione nella coltivazione della vite. La superficie a vigneto è di 5 ettari situati nel comune di Cormons, Città del Vino, fra le zone Doc Collio e Isonzo. L'amore per la terra e per il vino hanno indotto a prestare estrema cura ai lavori di campagna con drastiche potature di allevamento, diradamento e selezione dei grappoli. I vini bianchi provengono tutti da monovitigno di Tocai friulano, Sauvignon, Chardonnay, Pinot grigio, Pinot bianco e Ribolla gialla. Il vino rosso Cjaril ros è un uvaggio di Cabernet franc e Cabernet sauvignon. Si producono circa 30.000 bottiglie l'anno.

Friuli - Isonzo

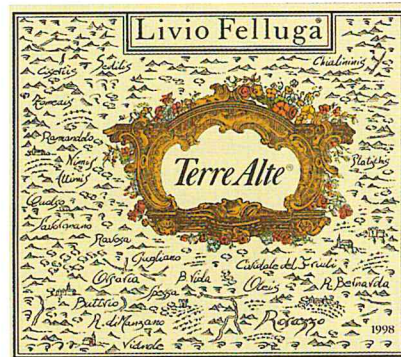
Pinot grigio 2001

È un vino ottenuto da uve di Pinot grigio al 100%, diraspate e lasciate a macerazione per 12-14 ore, a temperatura controllata. Il colore è giallo dorato carico con riflessi rosati. Il sapore è secco, persistente con notevole sentore di artemisia.

Fantinel 15 B5
Fantinel spa
Via Tesis, 8
33090 Tauriano di Spilimbergo (PN)
tel. 0427/591511
fax 0427/591529
e-mail fantinel@fantinel.com
www.fantinel.com

Collio
Trilogy
È una cuveè di Tocai, Sauvignon e Pinot bianco. Dopo un'accurata vinificazione, raccoglie dal rovere delle barrique francesi, le sue note di legno e la nobiltà del suo profilo.

Fondata nel 1969 da Mario Fantinel che coltivava una passione: diventare produttore di vini da dedicare ai nobili piaceri dell'ospitalità.
Fu un successo per soddisfazioni e riconoscimenti. Oggi l'azienda, seguita dai fratelli Luciano, Gianfranco e Loris Fantinel, ai quali si sono aggregati negli ultimi anni i figli Lara, Stefano e Marco, distribuisce i propri prodotti in ben cinquanta paesi nel mondo. Le aziende agricole di produzione si trovano nella zona del Collio Doc, nella zona Grave del Friuli e nella zona dei Colli Orientali del Friuli dove si trova anche la nuovissima cantina La Roncaia, nata per proseguire ad altissimi livelli la migliore tradizione enologica friulana.

Felluga Livio 15 B6
Via Risorgimento, 1
34070 Brazzano di Cormons (GO)
tel. 0481/60203
fax 0481/630126
e-mail info@liviofelluga.it
www.liviofelluga.it

La storia di Livio Felluga è una storia di prodotti di vino che dura da ben cinque generazioni, da quando la famiglia produceva Refosco e Malvasia nella natia Isola d'Istria. Cinquant'anni fa Livio Felluga scelse, con felice intuizione, di dedicare le sue cure e la sua esperienza alla collina friulana: appena arrivato in questi luoghi, se ne innamorò e seppe farli risorgere, coltivando soprattutto qualità. Rinvigorì i vecchi vigneti e ne impiantò di nuovi, seminò coraggio, caparbietà, idee e soprattutto passione. "Prima in campagna e poi in cantina" è il principio che ha guidato da sempre questa storica azienda friulana che si estende su 35 ettari a vigneto fra i Colli Orientali del Friuli e il Collio.

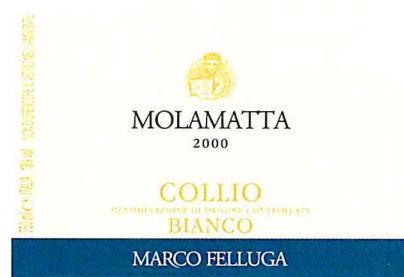
Colli Orientali del Friuli
Terre Alte
È l'armonico assemblaggio di uve di Tocai friulano, Pinot bianco e Sauvignon. Vino di grande struttura che con l'invecchiamento acquisisce una evoluzione terziaria di notevole complessità.

Fattoria Clementin 15 D8
di Franco Clementin
Via G. Galilei, 5
33050 Terzo di Aquileia (UD)
tel. 0431/32642
fax 0431/32642
e-mail
fattoriaclementin@taberna.it
www.fattoriaclementin.it

Friuli - Aquileia
Brojli
Refosco dal peduncolo rosso
Dall'omonimo vitigno autoctono della zona deriva questo vino dal colore rosso rubino intenso, tannico e dal profumo vinoso, fruttato, leggermente erbaceo, che con un giusto invecchiamento si affina e si ingentilisce. È un vino da tutto pasto, escluso il pesce. Va servito a temperatura ambiente.

Il Circolo di Campagna Wigwam - Fattoria Clementin, si trova a Terzo di Aquileia, in provincia di Udine. L'azienda, a conduzione famigliare, coltiva direttamente i vigneti con impianti e sistemi a basso impatto ambientale che danno prodotti che, tradizionalmente vinificati, risultano sani e di grande qualità.
Nella grande stanza con il focolare attigua alla cantina si possono degustare i vini e le grappe che sono, assieme alla tradizionale accoglienza contadina, la proposta della Fattoria Clementin che lavora per la tutela dell'origine, della tipicità e per uno sviluppo equilibrato di questa meravigliosa terra e per il miglioramento della qualità dell'ambiente.

Felluga Marco 15 B4
Marco Felluga srl
Via Gorizia, 121
34072 Gradisca d'Isonzo (GO)
tel. 0481/99164 - 0481/92237
fax 0481/960270
e-mail info@marcofelluga.it
www.marcofelluga.it

La famiglia Marco Felluga, da quattro generazioni nel mondo del vino, ha saputo unire le migliori innovazioni tecnologiche al rispetto della tradizione. La storia ha inizio nel 1905 quando il capostipite Marco Felluga intraprende l'attività a Isola d'Istria, dando il via ad un lungo sodalizio con il mondo del vino.
Oggi la famiglia è proprietaria di quattro aziende:
Marco Felluga, con sede a Gradisca d'Isonzo – GO;
Russiz Superiore, nel cuore del Collio a Capriva – GO;
Castello di Buttrio, nei Colli Orientali del Friuli a Buttrio – UD; San Nicolò a Pisignano, in Toscana (zona Chianti) a San Casciano in Val di Pesa dove, oltre al vino, si produce olio extra - vergine di oliva.

Collio
Molamatta 2000
Di colore giallo dorato. In fase giovanile ha un elegante profumo di frutta esotica che evolve nel tempo in personali note dolci che ricordano la vaniglia. Avvolgente in bocca, grasso e lungo, nel finale presenta un ottimo equilibrio tra sapidità e freschezza.

Feresin 15 C7
Azienda Agricola Davide Feresin
Località S. Quirino, 2 bis
34071 Cormons (GO)
tel. 329/2376330
fax 0481/630032
e-mail
davide.feresin@relazioninet.it
www.feresin.it

Si trova a S. Quirino, nel cuore delle zone Doc del Collio e dell'Isonzo, terreni e microclimi vocatissimi alla produzione di vino. La vecchia villa, con annesso il piccolo borgo e la storica chiesetta dei Feresin, dal 1954 è un luogo di grande interesse storico-paesaggistico. Oggi è impegnato nella conduzione dell'azienda Davide che, raccogliendo i frutti del passato, interpreta e vive il suo tempo, progettando i vini già dalle piante che si estendono su circa 6 ettari di vigna specializzata con quasi 4.000 ceppi per ettaro di tre selezionati vitigni di Tocai friulano, Pinot bianco e Merlot. La cantina tradizionale è in progressiva riconversione con la volontà dell'utilizzo della tecnologia più innovativa, senza però perdere di vista i caratteri di tipicità.

Friuli - Isonzo
Tocai friulano 1998
Una delle punte di diamante dell'enologia friulana. Fine, delicato dal profumo intenso che ricorda i fiori di campo, asciutto, fresco, con netto sapore di mandorla amara. Molto rotondo, di medio tenore alcolico e contenuta acidità.

Filiputti 15 E8
Azienda Agricola Walter Filiputti
Piazza Abbazia, 15 -
Località Rosazzo
33044 Manzano (UD)
tel. 0432/759429
fax 0432/759887
e-mail w.filiputti@triangolo.it

Walter Filiputti è fautore di un'enologia pulita, essenziale e rispettosa di ciò che la natura consegna, convinto che l'uva contenga tutto il necessario per dare un grande vino e che il compito di un produttore sia unicamente quello di sviluppare il più possibile questo patrimonio. Il fascino del suo mestiere è nel raccontare al consumatore il vino attraverso la personale visione della qualità e del carattere di quel vigneto particolare e di quella annata speciale.
Le sue parole: "produrre vino è più un opera che un lavoro: una continua ricerca di equilibrio che ha come espressione finale un vino che sa interpretare il proprio tempo", ben sintetizzano la sua visione dell'enologia oggi.

Colli Orientali del Friuli
Ronco degli Agostiniani 2000
Gli Agostiniani fondarono l'Abbazia tra il 1068 e il 1070. Il Ronco a loro dedicato è questo bianco importante, grasso, quasi speziato con una lunga persistenza aromatica. È dato da Chardonnay e Tocai friulano. Passa 10 mesi in barrique.

Fiegl 15 D8
Azienda Agricola
di Alessio Figelj & C.
Località Lenzuolo Bianco, 1
34070 Oslavia Gorizia (GO)
tel. 0481/547103
fax 0481/549208
e-mail info@fieglvini.com
www.fieglvini.com

Si trova ad Oslavia, paese sulle dolci colline a nord di Gorizia, nella parte più orientale del Collio. Valentino Fiegl, capostipite dell'azienda, acquistò la prima vigna nel 1782. Oggi, dopo più di due secoli i fratelli Rinaldo, Giuseppe e Alessio conducono un'azienda che comprende 30 ettari di terreno, 25 dei quali coltivati a vigneto. Con un lavoro costante e una grande passione sono riusciti ad ottenere risultati di rilievo nel campo della vinificazione, continuando la tradizione della genuinità, conservando immutato il rispetto per la natura e per i suoi prodotti.

Leopold Cuvée Blanc
IGT Venezia Giulia
Ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e un profumo persistente, delicato e fruttato; un sapore asciutto, corposo, morbido, ed elegante. Ideale per creme, minestre e crostacei. Ottimo come aperitivo. È l'unione sapiente di: Tocai friulano, Pinot bianco, Sauvignon e Ribolla gialla.

Fiore dei Liberi 16 B4
Azienda Agricola
Fiore dei Liberi ss
Via Case Sparse, 21 -
Località Rocca Bernarda
33040 Ipplis di Premariacco (UD)
tel. 0432/716501
fax 0432/716970
e-mail fioredeiliberi@tin.it

Nasce nel 1992 con l'acquisizione di un terreno vitato. Tutte le opere di valorizzazione fondiaria sono state intraprese dal 1994. L'impianto, di media densità, è allevato con un Guyot modificato per basse produzioni con tutori di legno. Le attività in cantina e in vigneto sono un processo unico, le cui varie fasi sono sempre integrate e conseguenti. Le scelte produttive seguono le caratteristiche del prodotto e dell'annata.

Colli Orientali del Friuli
Rosso Cassiopea 1997
Taglio Bordolese
Composto da Merlot, Cabernet franc e Cabernet sauvignon.
Di colore rubino intenso. Al naso è potente ed elegante, ricorda la frutta matura e le spezie.

Foffani 15 D7

Azienda Agricola Foffani
Piazza Giulia 13/14 - Clauiano
33050 Trivignano Udinese (UD)
tel. 0432/999584 oppure
02/33611591
fax 0432/999584 oppure
02/33601040
e-mail foffani@foffani.it
www.foffani.it

Raccoglie l'antica eredità famigliare della proprietà di Clauiano, d'origine cinquecentesca ed oggi protetta dalle Belle Arti, con una produzione vinicola risalente a prima del 1789. I terreni, tipici del Friuli centro-orientale, sono formati da argilla, ghiaia e sedimenti alluvionali. I vigneti, adiacenti alla cantina, sono stati messi a dimora di recente, con sesti d'impianto fitti e potatura a Guyot. Particolare cura viene posta nel controllo della produzione, al fine d'assicurare livelli di qualità eccellenti. Le lavorazioni automatizzate in vigna assicurano i più alti standard di qualità e bassi costi di produzione. L'azienda ha scelto di seguire i programmi CEE di controllo ambientale e non impiega fertilizzanti chimici. La vendemmia viene effettuata manualmente.

Friuli - Aquileia
Sauvignon Superiore 2000
Al colore giallo dorato si accompagna un bouquet con profumi di pesca, peperone, frutta esotica, menta e salvia. Presenta un'ottima morbidezza e struttura e una moderata acidità. Accompagna primi piatti elaborati, i crostacei e il pesce bollito.

Forchir 15 E7

Forchir Viticoltori in Friuli
Via Ciasutis, 1/B
Fraz. Provesano
33095 San Giorgio
della Richinvelda (PN)
tel. 0427/96037
fax 0427/96038
e-mail forchir@libero.it
www.forchir.it

Forchir - Viticoltori in Friuli, tre parole che significano tutto, soprattutto quando un nome compie un secolo di vita. Forchir ha iniziato infatti la sua attività nel 1900, a Felettis, in provincia di Udine, in quello che presumibilmente nel XIII secolo era un monastero, divenuto poi residenza di famiglia.
Oggi, Enzo Deana e Gianfranco Bianchini, gli attuali proprietari, hanno dato un ulteriore impulso allo sviluppo qualitativo dell'azienda.
I vigneti si estendono ora per una superficie complessiva di oltre 200 ettari situati nelle Grave del Friuli, a Felettis, ed anche a Camino al Tagliamento e Spilimbergo.

Friuli - Grave
Campo dei Gelsi 2000
È frutto del recupero di viti molto vecchie di Pinot bianco e di scelte in vigna e in cantina, inusuali nella zona. Molto fine e varietale all'impatto olfattivo, evidenzia profumi gentili e complessi di fiori di glicine, melone e susina bianca, mentre al gusto viene arricchito nel finale da una fresca acidità.

Fraccaroli 15 C8

Tiziano Fraccaroli
Via S. Ermacora, 16
33050 Pocenia (UD)
tel. 0432/777006
fax 045/8999175

Friulvini 9 F4

Friulvini Soc. Coop a rl
Via Treviso, 40
33080 Zoppola (PN)
tel. 0434/979274
fax 0434/977290
e-mail info@friulvini.it
www.friulvini.it

Il gruppo Friulvini è costituito da 5 cantine sociali che hanno dato vita ad una struttura con finalità di affinamento, di imbottigliamento e di commercializzazione dei vini. Le cantine adempiono alla raccolta e alla trasformazione delle uve, coordinate dalla stessa Friulvini. La cura costante dei vigneti e l'adozione di moderne tecnologie per la vinificazione valorizzano al massimo i vini prodotti sui greti sassosi e assolati della zona Doc Friuli-Grave e garantiscono al consumatore l'elevata qualità e le caratteristiche tipiche del prodotto di cui la Friulvini va giustamente fiera.

Friuli - Grave
Refosco dal peduncolo rosso 2000
Vino asciutto dal colore rosso granato tendente al violaceo, con profumo intenso e gradevole. Per il retrogusto persistente e amarognolo, si accompagna bene ai piatti forti e saporiti, carni rosse e formaggi.

Furlan 15 B7

Azienda Vitivinicola
Gianfranco Furlan srl
Vini Castelcosa
Via Palazzo, 1
33095 Cosa di San Giorgio
della Richinvelda (PN)
tel. 0427/96134 - 96585
fax 0427/96702
e-mail
info@castelcosa.com
www.castelcosa.com

Fondata nel 1978 l'azienda oggi produce circa 450.000 bottiglie vinificando sia uve di proprietà che acquistate.
I vini sono distribuiti in molti paesi, principalmente negli Usa, in Canada, Giappone e Nord-Europa.
Ha sede nel Castello di Cosa, in un ambito storico e affascinante dove oltre alla attività vinicola, nei grandi saloni ristrutturati e bellissimi, si tengono matrimoni, concerti e manifestazioni varie.
Due sale degustazioni aperte tutto l'anno ed una foresteria attrezzata ed accogliente, completano il quadro di una azienda famigliare, moderna e rivolta alla qualità del prodotto e del servizio.

FURLAN
CASTELCOSA
CUVÉE
TAI

Cuvée Tai di Castelcosa
IGT Venezia Giulia
È un assemblaggio di Tocai friulano, Riesling, Sauvignon e Traminer. Vino di struttura, intensità aromatica e pienezza. Le uve vengono vinificate separatamente ed assemblate solo nella primavera successiva. La fermentazione e la maturazione avvengono rigorosamente in vasca di acciaio inox.

Gandin 15 C8

Azienda Agricola Edi Gandin
Via San Zanut, 51
34070 San Pier d'Isonzo (GO)
tel. 0481/70082
fax 0481/709932
e-mail egandin@spin.it
www.gandin.com

Si estende su 20 ettari, di cui 15 vitati, con una moderna cantina dotata di impianti di vinificazione ed imbottigliamento, provvista di stoccaggio termocondizionato ed una zona interamente dedicata all'invecchiamento del migliore prodotto in carati di rovere.
I vigneti si trovano nella sassosa pianura della zona Doc Isonzo, con viti a Guyot distribuite in cinquemilacinquecento per ettaro, ed alla cappuccina invece con quattromila per ettaro. Il duro lavoro nei vigneti, l'amore e l'esperienza profusi in cantina, danno la qualità dei vini ottenuti da Edi Gandin, enologo appassionato che conduce l'azienda.

Friuli - Isonzo
Cabernet sauvignon
Vigna Pra' Alt 1996
Maturato 36 mesi in carati di rovere francese, affinato in bottiglia per 12 mesi prima della vendita. È un vino strutturato, in elevazione per i prossimi 8 anni.

Gigante 15 E7

Azienda Agricola
di Adriano Gigante
Via Rocca Bernarda, 3
34040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/755835
fax 0432/755835
e-mail gigantevini@libero.it
www.adrianogigante.it

Una famiglia con l'amore e la passione per la viticoltura, una forza comune e una volontà di ricerca continua del miglioramento, crea nel 1957 a Corno di Rosazzo, nei meravigliosi Colli Orientali del Friuli, l'azienda agricola Gigante. Situata alle pendici della Rocca Bernarda su 14 ettari, ha una produzione vinicola volutamente limitata con vendemmie rigorosamente manuali per garantire l'alta qualità dei prodotti.
I bianchi sono:
Tocai friulano, Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, lo Storico Tocai friulano, il Verduzzo Friulano e il Picolit.
E i vini rossi:
Merlot, Cabernet franc, Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino e Giudizio.

Colli Orientali del Friuli
Storico
È un Tocai friulano Doc Cof, ottenuto da vigne che hanno settant'anni. Si presenta al naso con aromi di mandorla dolce, mela e ricordi di basilico. Al palato è intenso, sapido, caldo e lungo, con note di liquirizia e menta.

Gildo 15 D7

Azienda Agricola Gildo
di Zorzutto e C.
Via Str. Colli Megaluzzi, 8
Frazione di Spessa
33043 Cividale del Friuli (UD)
tel. 0432/716060
fax 0432/716060

Fra le soleggiate colline di Spessa, l'azienda vinicola Gildo della famiglia Zorzutto, di generazione in generazione, ottiene dalla aspra ma generosa terra dei Colli Orientali del Friuli, un vino caratterizzato ed esaltato dal rispetto delle più antiche tradizioni enologiche tramandate dai padri e gelosamente custodite dai figli. L'azienda unisce sapientemente il nuovo con l'antico, la passione e la fatica della volontà costante di creare vini selezionati, di grande qualità.

Colli Orientali del Friuli
Tocai friulano
Vino tipico della zona, dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Aroma fruttato, gusto asciutto intenso, moderatamente acido.
Si accompagna a carni bianche, prosciutto crudo e formaggi.

Giovanni 15 D7

Azienda Agricola Giovanni
di Roberto Ferreghini
Via Mernico, 7
34070 Dolegna del Collio (GO)
tel. 0481/60549
fax 0481/639329

Fondata nel 1871, è ubicata a nord della zona Doc Collio, zona particolarmente vocata alla produzione di vini di alto prestigio. L'azienda produce vari tipi di vino, da uve provenienti dalle migliori zone di produzione del Collio e anche dei Colli Orientali, coltivate su 10 ettari. I vini prodotti hanno caratteristiche particolari, rispetto a quelli abitualmente commercializzati in zona, perché vinificati e conservati in botti di rovere, con metodologie di vinificazione antiche e pluricollaudate.
I vini bianchi si distinguono per il loro profumo intenso e delicatamente fruttato, e il tenero color paglierino; i vini rossi, dal vivace color rubino, si presentano con sapori intensi e corposi, di norma vengono commercializzati invecchiati.
Il nome e il marchio dell'azienda sono stati dedicati ai due Giovanni, rispettivamente bisnonno e padre di Roberto, veri ispiratori, innovatori e trascinatori di tutta famiglia.

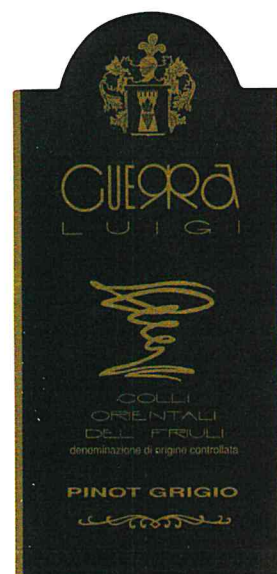
Colli Orientali del Friuli
Giovanni rosso 1999
Ha un colore rubino brillante, un profumo dai toni di erba e fiori, un sapore asciutto e leggermente tannico.
Gli ottimi tipi Riserva (di 3 anni) si abbinano armoniosamente con le carni rosse e gli arrosti di selvaggina.

Gradis'ciutta 15 D7
Azienda Agricola Gradis'ciutta
Località Giasbana, 10
34070 S. Floriano del Collio (GO)
tel. 0481/390237
fax 0481/393433
e-mail robigradis@libero.it

Fra i dolci pendii del Collio, immerso nel verde dei vigneti, nasceva un piccolo borgo, chiamato Gradis'ciutta, le cui origini vanno ricercate nella storia antica di questi luoghi. Ed è proprio qui che, con amore e cura si producono le uve dalle quali si ottengono vini di qualità oramai riconosciuta in tutto il mondo.

Ribolla gialla
Vino ottenuto dall'omonimo vitigno, che era qui coltivato già dal Medioevo. Di colore giallo paglierino scarico tipico, al gusto è citrino e asciutto. Inconfondibile è il suo bouquet piacevole, che ricorda il bosco e in particolare il legno di castagno e acacia.

Guerra 15 E7
Azienda Agricola Luigi Guerra
Località Montina
33040 Torreano di Cividale (UD)
tel. 0432/715384
fax 0432/715248

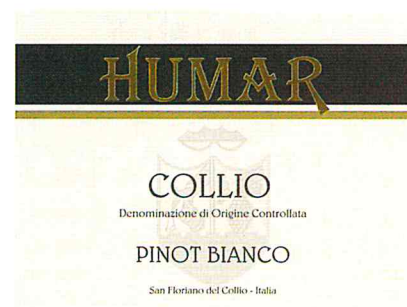
Si trova nei pressi di Cividale del Friuli, gioiello antico di storia latina e longobarda, nel borgo di Montina, e si estende su 10 ettari di vigne splendidamente soleggiate. Da queste vigne generose, figlie d'una terra d'arenaria e di marna, da sempre vocata alla vite ad al vino - i Colli Orientali del Friuli - si ottengono uve d'alto pregio, base ottima di grandi bianchi classici, quali il Pinot grigio ed il Pinot bianco, il Tocai, lo Chardonnay e il Sauvignon e di rossi maturi come il Merlot, il Cabernet ed il Refosco, degni della migliore tradizione enologica friulana.

Colli Orientali del Friuli
Pinot grigio
Di colore giallo paglierino brillante con un bouquet armonico di sapore fresco, asciutto.
Accompagna primi piatti sostanziosi e lessi di carni bianche e pollame.

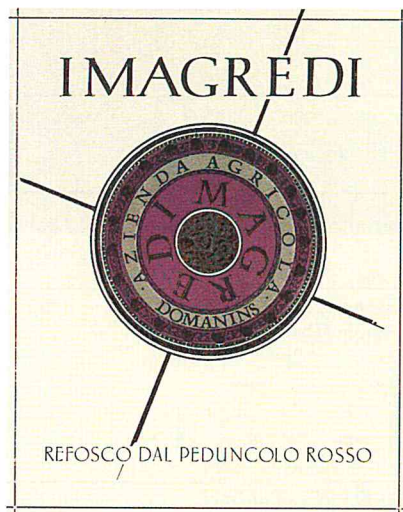
Grion 15 E7
Azienda Agricola Paolo Grion
Via Garibaldi, 4
34070 Capriva del Friuli (GO)
tel. 0481/808660
fax 0481/808660

Friuli - Isonzo
Cabernet franc
Di profumo intenso, al gusto persistente, secco. È di colore rosso rubino con riflessi dal violaceo al granato, secondo l'età. Adatto per arrosti, carni rosse, cacciagione, salse aromatizzate e formaggi stagionati. Va servito a 16°-18° C.

Trova le sue origini agli inizi del secolo scorso, fondata dal capostipite Francesco, durante il dominio austro-ungarico. Oggi le moderne tecnologie unite alle antiche tradizioni, la rendono una delle aziende tra le più caratteristiche del Collio goriziano. Il vino prodotto deriva da selezionate uve autoctone, coltivate in parte su terreno piano e in parte collinare. Le caratteristiche di tipicità hanno origine nei terreni di natura eocenica variamente stratificati, costituiti in gran parte da un complesso marnoso con lieve presenza di calcaree, nel particolare microclima e nell'esposizione ottimale dei vigneti. Queste particolari condizioni, unite all'amore per la propria terra, completano la semplice alchimia che rende un vino unico.

Humar 15 D8
Azienda Agricola di Marcello & Marino Humar ss
Località Valerisce, 2
34070 S. Floriano del Collio (GO)
tel. 0481/884094
fax 0481/884094
e-mail humarl@tiscalinet.it
www.humar.it

L'azienda è situata a San Floriano, nel cuore del Collio, fascia collinare a spiccata vocazione vitivinicola in provincia di Gorizia.
Nata ai primi del '900, in principio produceva frutta e vino, ma dal 1980 si è specializzata esclusivamente nella vitivinicoltura, passando da 2 a 30 ettari vitati.
Dal 1960 si imbottigliano esclusivamente vini di propria produzione. La sapiente sperimentazione ed innovazione dei prodotti hanno portato la cantina ad una produzione vinicola che ha trovato riconoscimento nei numerosi premi ottenuti negli anni.

Collio
Pinot bianco 2000
È un vino bianco delicato che è stato valutato come uno fra i 9 vini migliori del Friuli Venezia Giulia ed inserito nella Guida ai Vini Doc 2001-2002 con l'attribuzione delle tre stelle.

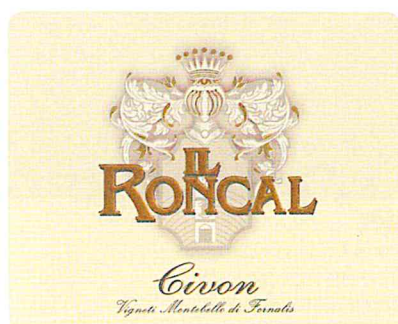
I Magredi 15 C7
Azienda Agricola I Magredi
di Michelangelo Tombacco
Via del Sole, 15 - Domanins
33090 San Giorgio della Richinvelda (PN)
tel. 0427/94720
fax 0427/94720
e-mail info@imagredi.com
www.imagredi.com

Collocata nel cuore delle Grave del Friuli quest'azienda è composta da circa 45 ettari di vigneto a Doc e, al suo interno, dalla cantina edificata all'inizio degli anni '90 e recentemente ristrutturata e ampliata, aggiornandola con quelle che sono le nuove tecnologie di vinificazione. Nel complesso è ospitato un accogliente spaccio di vendita dove si possono degustare ed acquistare vini Doc Grave del Friuli di propria produzione.
L'azienda aderisce al Movimento del Turismo del Vino, partecipando a tutte le manifestazioni.

Friuli - Grave
Refosco dal peduncolo rosso 2000
È un vino di colore rosso, dal sapore asciutto, giustamente tannico. Invecchiato 1 anno in botti di rovere francese, si accompagna con arrosti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Il Carpino 15 D8
Località Sovenza, 14/A
34070 S. Floriano (GO)
tel. 0481/884097
fax 0481/884205
e-mail
ilcarpino@ilcarpino.com
www.ilcarpino.com

È una piccola azienda che si trova al confine con la Slovenia, tra Oslavia e S. Floriano. La ricerca per il miglioramento qualitativo dei vini è costante ed è attuato principalmente attraverso l'infittimento delle piante per ettaro e un importante diradamento delle uve.

Rubrum 1999
Ultimo nato in azienda è un Merlot in purezza, fermentato e macerato per 15 giorni in tonneaux. È stato quindi lasciato affinare per 18 mesi in tonneaux e poi in bottiglia. Grazie alla sua complessità ha ottenuto diversi riconoscimenti dalla stampa specializzata.

Il Roncal 15 D7
Azienda Agricola Il Roncal
di Roberto Zorzettig
Via Fornalis, 148
33043 Cividale Del Friuli (UD)
tel. 0432/730138
fax 0432/730138
e-mail info@ilroncal.it
www.ilroncal.com

Colli Orientali del Friuli
Civon - Rosso Doc 1999
È di colore rosso rubino intenso, dal bouquet ricco ed elegante, con delicato sentore di vaniglia e frutti a bacca rossa. Al gusto è morbido, corposo, vellutato ed armonico. È un vino che esprime meglio le sue fragranze se aperto almeno mezz'ora prima di esser servito.

Il colle di Montebello, situato proprio nel cuore della zona Doc Colli Orientali del Friuli, è circondato dai suoi vigneti, 20 ettari di qualità assoluta, favoriti da un'ottima esposizione e da un terreno arenarico-marnoso, ideale per la coltivazione della vite.
La vendemmia è tardiva, la vinificazione avviene secondo i metodi tradizionali, a temperatura controllata, nelle cantine dell'azienda dove tecnologia e tradizione convivono. Così, accanto alle lucide e fredde vasche d'acciaio, trovano spazio le botticelle di rovere, dove i vini maturano e gli aromi si completano. Il contrasto è forte e nello stesso tempo piacevole, e racchiude tutta la filosofia di Roberto Zorzettig e della sua famiglia che guida la tenuta, dove si sperimenta il nuovo, per migliorare ciò che già esiste.

Kandie 15 E8
Azienda Agricola Fabio Stecchina
Via San Daniele, 14
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/61258
fax 0481/61258
e-mail kandie@libero.it

È situata a Cormons, nel cuore del Collio Friulano. Queste ricche terre vengono coltivate a vigneto fin dal 1836. Ed è proprio grazie a questa lunga esperienza che si riescono ad ottenere dei vini di ottima qualità. La superficie coltivata a vigneto è di 5 ettari, che vengono lavorati e curati mirando sempre ad una produzione di qualità superiore.
I vini prodotti vengono imbottigliati solo nelle annate più favorevoli e la produzione media annua è di 2000 bottiglie per varietà.
I vini della Kandie vengono imbottigliati senza subire alcun tipo di filtrazione, ed è per questo che in essi si riescono a riscoprire profumi e gusti che appartengono ai grandi vini del passato.

Sauvignon 1999
IGT Venezia Giulia
Di colore giallo paglierino, al naso ricorda la foglia di pomodoro e le erbe aromatiche fresche. Di gusto intenso, secco, morbido e fresco. Ottimo con il salmone e in genere tutti i pesci affumicati, con il baccalà con ceci o alla vicentina.

Keber 15 B5

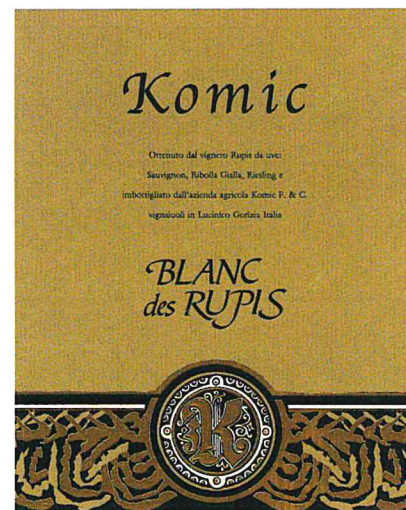
Azienda Agricola Edi Keber
Località Zegla, 17
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/61184
fax 0481/61184

Fondata da Giuseppe Keber, è attualmente condotta da suo figlio Edi. Si estende su circa 10 ettari specializzati, in località Zegla, a Cormons, nel cuore del Collio, dove la natura del terreno ed il particolare microclima creano un ambiente felicissimo per la coltivazione della vite.
La gestione del vigneto è finalizzata all'ottenimento di uve strutturate e destinate alla raccolta rigorosamente manuale. La proposta enologica dell'azienda riguarda le tipologie Collio bianco, Collio Tocai friulano, Collio Merlot e Collio rosso.

Collio
Collio bianco 2000
È un uvaggio di Ribolla gialla, Tocai friulano, Malvasia, Pinto bianco, Pinot grigio e Sauvignon. Ha un colore paglierino con riflessi verdognoli, profumo intenso e asciutto, con retrogusto lievemente amarognolo, armonico, strutturato. Si adatta bene con gli antipasti, i primi piatti, le minestre, il pesce.

Komic 15 D7

Azienda Agricola Komic
di Francesco e Claudio Komic
Località Gradisciuta, 15 - Frazione di Lucinico
34170 Gorizia (GO)
tel. 0481/390763
fax 0481/390763

Si estende su 15 ettari nel Collio goriziano e vede impegnati nella conduzione i fratelli Francesco, Claudio e Boris che con il padre Eugenio, rappresentano una testimonianza vivente di dedizione e amore per la terra e il vino.
A Rupis si allevano antiche viti centenarie di Sauvignon blanc, Riesling renano e Ribolla gialla che regalano, dopo un'accurata vinificazione, splendidi vini disponibili 2 anni dopo la raccolta. A Conca d'oro si raccolgono invece le uve di Tocai friulano, Ribolla gialla, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon blanc, Cabernet sauvignon e Merlot.
La cantina è attrezzata per una vinificazione in grado di esaltare le potenzialità e la natura generosa delle colline del Collio.

Collio
Blanc des Rupis
Uvaggio naturale di Sauvignon blanc, Riesling renano e Ribolla gialla. Di colore giallo paglierino, di profumo intenso con note di fiori, frutta secca ed erbe aromatiche. Ottimo con risotti pesce, crostacei e formaggi di media stagionatura. Va servito a 12° C.

Kurtin 15 B7

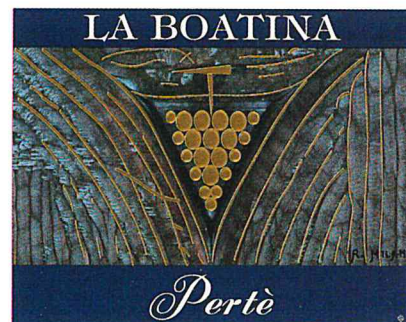
Azienda Agricola Kurtin
di Albino Kurtin
Località Novali, 9
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60685
fax 0481/60685

Viticoltori da tre generazioni, i Kurtin hanno ereditato dai loro antenati l'arte di coltivare la vite e di produrre il vino sapientemente, nella zona collinare di Cormons.
Fra i bianchi, fruttati, beverini e freschi si producono: Tocai friulano, Chardonny, Malvasia istriana, Pinot bianco, Pinot grigio e Sauvignon. E tra i vini rossi, pieni, di carattere, giustamente tannici e nello stesso tempo delicati troviamo: Merlot, Cabernet franc ed Cabernet sauvignon.
Nella nuova cantina avvalendosi di una tecnologia moderna, si conservano le vecchie tradizioni enologiche.
I Kurtin, continuano sempre con lo stesso amore a ottenere vini di qualità eccellente da presentare ad un mercato qualificato.

Collio
Ribolla gialla
Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Esprime i profumi floreali delle piante da bosco. Al sapore è suadente, asciutto. È un vino da antipasti, minestre, piatti di pesce e molluschi. Va servito a 10-12° C.

La Boatina 15 B6

La Boatina srl
Via Corona, 62
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60445
fax 0481/630161
e-mail info@boatina.com
www.boatina.com

Le origini della Boatina risalgono ai primi del '900. L'azienda è costituita dai casolari dove nei tempi passati abitavano diverse famiglie di contadini. Oggi è una moderna azienda vitivinicola costituita da un unico corpo di 60 ettari interamente vitati. La Boatina accoglie anche ospiti in una foresteria costituita da 5 camere doppie, tutte arredate con gusto, ognuna con bagno, dotate di un comfort essenziale.

Collio
Pertè Collio bianco 1999
È un vino importante, da meditazione, fortemente strutturato e piacevole. Ottenuto da uve di: Pinot bianco, Tocai friulano e Sauvignon. La scelta dell'etichetta non è casuale ma deriva dall'elaborazione di un famoso quadro dell'artista Roberto Milan.

La Tunella 15 C9

Azienda Agricola La Tunella ss
Via del Collio, 14
33040 Ipplis di Premariacco (UD)
tel. 0432/716030
fax 0432/716494
e-mail info@latunella.it
www.latunella.it

Nasce nel 1986 nei Colli Orientali, come azienda agricola Livio Zorzettig. Dopo anni di impegno, passione e duro lavoro l'azienda, guidata da Gabriella, - rimasta vedova - con i figli Massimo e Marco, cresce e si rinnova per migliorare la qualità. E quale segno tangibile del processo di crescita, che ha investito l'intero sistema di produzione, cambia nome in La Tunella che riassume, ben rinnovata, storia e memoria dell'antica Livio Zorzettig. Oggi si estende su 79 ettari coltivati a vigneto e dislocati nella zona Doc Colli Orientali del Friuli, curati con l'antica passione.

Colli Orientali del Friuli
Tocai friulano
Vitigno autoctono friulano per eccellenza, è coltivato in collina. La pressatura soffice, la decantazione statica, la fermentazione in inox, batonnage, con lungo affinamento *sur lies* consentono di mantenere la tipicità del vitigno.

La Viarte 15 D7

Azienda Agricola La Viarte
di Giuseppe Ceschin
Via Novacuzzo, 50
33040 Prepotto (UD)
tel. 0432/759458
fax 0432/753354
e-mail laviarte@laviarte.it
www.laviarte.it

La Viarte, che in friulano significa la primavera, è un'azienda a conduzione famigliare, che si estende su 35 ettari, di cui 21,5 trasformati a vigna, il resto è volutamente lasciato a bosco. Incastonata in un parco naturale, ha terreni marnosi - arenacei, straordinariamente vocati alla viticoltura.
Il clima mite, una costante benefica ventilazione e la cura attenta in vigna ed in cantina dà al prodotto un risultato con caratteristiche inconfondibili e con una spiccata personalità. Dal 1973 Giuseppe Ceschin con il figlio Giulio, entrambi enologi, conducono l'azienda con passione e la ferma volontà di avere sempre solo grande qualità.

Colli Orientali del Friuli
Lïende 1999
È vinificato con il sinergico apporto di Tocai friulano, Pinot bianco e Riesling per ottenere finezza, eleganza e il migliore equilibrio di sensazioni nel tempo. È un vino secco e di ampio accostamento gastronomico.

Lazzarotto 23 D5

Azienda Agricola Lazzarotto
di M. e C. Lazzarotto ss
Via S. Maria, 4
33087 Azzanello di Pasiano (PN)
tel. 0434/628775
fax 0434/604968
e-mail info@lazzarotto.it
www.lazzarotto.it

Sono 25 ettari di vigne distese nella zona della Grave, a sud di Pordenone, e condotte da più di 70 anni dalla famiglia Lazzarotto che ne trae ottimi vini Doc, tipici della zona.
Le viti hanno un'età compresa tra i 3 e i 30 anni e vengono coltivate secondo tecniche agronomiche a basso impatto ambientale.
La diminuzione delle rese produttive, la particolare attenzione nella vinificazione e lo scrupoloso affinamento dei vini in cantina, consentono di proporre agli estimatori vini di eccellente qualità.

Friuli - Grave
Merlot
Di colore rosso rubino intenso, fermentato a lungo. Di sapore asciutto, morbido, armonico, lievemente erbaceo, vinoso.
Ha profumi di sottobosco e frutta rossa.

Le Vigne di Zamò 15 E3

Azienda Agricola
Le Vigne di Zamò ss
Via Abate Corrado, 4
Località Rosazzo
33044 Manzano (UD)
tel. 0432/759693
fax 0432/759884
e-mail info@levignedizamo.com
www.levignedizamo.com

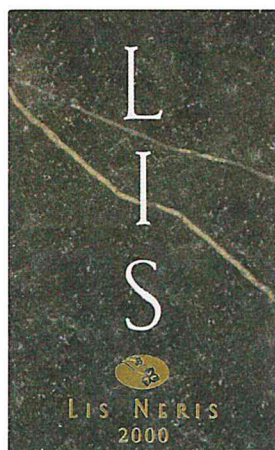
Le Vigne di Zamò conducono 40 ettari di vigneto situati sulle tre più belle colline dei Colli Orientali del Friuli: Rosazzo, Rocca Bernarda e Ronchi di Buttrio. Un accurato lavoro in vigna ed in cantina consente ad ognuno dei vini aziendali di esprimere al massimo le caratteristiche di questi *cru*. I grandi rossi come il Ronco dei Roseti e il Pignolo a Rosazzo; i bianchi strutturati come il Tocai friulano dalle vigne di Buttrio, o i bianchi potenti ma eleganti come il Malvasia e il Pinot bianco della Rocca Bernarda. La filosofia produttiva della famiglia Zamò sta tutta nel rispetto delle leggi e dei tempi della natura che si manifesta poi nell'equilibrio dei propri vini. Arrivando a Rosazzo, gli ospiti - attraversate le vigne- sono accolti nella sala degustazione dell'azienda, percependo la differenza tra il mondo cosidetto *civile* che in genere corre e si affanna e quello che invece qui cammina.

Colli Orientali del Friuli
Tocai friulano
Ha avuto l'importante riconoscimento di "vino bianco dell'anno 2001". Le vecchie vigne producono un'uva ricca e concentrata le cui caratteristiche vengono esaltate da un semplice processo di macerazione e vinificazione in bianco.

Lis Neris 15 E7

Azienda Agricola Lis Neris
Via Gavinana, 5
34070 S. Lorenzo Isontino (GO)
tel. 0481/80105
fax 0481/809592
e-mail lisneris@lisneris.it
www.lisneris.it

Lis Neris si trova nel cuore della più rinomata zona vitivinicola friulana, nel comune di San Lorenzo, fra il confine Sloveno a Nord e la riva destra del fiume Isonzo a Sud. Oltre 40 ettari di vigneti sono piantati nella parte più bella di un piccolo altopiano di ghiaie calcaree, trascinate a valle dalle acque di scioglimento dei ghiacciai delle Alpi Orientali in epoca Quaternaria. Il clima favorisce la maturazione lenta, dando così uve più solide e meglio bilanciate, con aromi e gusti più ricchi.

Lis 2000 IGT Venezia Giulia
Non ci sono percentuali fisse per questo assemblaggio di Pinot grigio, Chardonnay e Sauvignon, ogni annata ha un punto di equilibrio diverso, ed ogni equilibrio ha, a sua volta, premesse diverse. I tre vitigni bianchi fermentati e maturati in tonneaux, consolidano le scelte e lo stile aziendale attraverso un vino di vertice.

Luisa Eddi 15 E8

Azienda Agricola Luisa Eddi
Via Cormons, 19
34070 Corona di Mariano del Friuli (GO)
tel. 0481/69680
fax 0481/69607
e-mail azienda@viniluisa.com
www.viniluisa.com

Eddi e Nella hanno fuso nella loro azienda agricola due storie e due esperienze di generazioni: è il ritorno alle radici friulane cui i Luisa, assieme ai figli Michele e Davide, sono fortemente legati.
La riconversione varietale si è sviluppata anno dopo anno, introducendo sistemi di allevamento e cloni selezionati che caratterizzano l'attuale

vigna-giardino, di quasi 50 ettari specializzati.

Friuli - Isonzo
Cabernet franc I Ferretti 1999
Vinificato con lunga macerazione presenta un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al profumo così come al gusto appare netta la nota erbacea, tipica della varietà. Si distinguono inoltre sensazioni di confettura, calde ed avvolgenti. Le note tanniche sono ben bilanciate con l'acidità.

Mangilli 16 C3

Mangilli spa
Via Tre Avieri, 12
33030 Flumignano di Talmassons (UD)
tel. 0432/766248
fax 0432/765308
e-mail mangilli@mangilli.com
www.mangilli.com

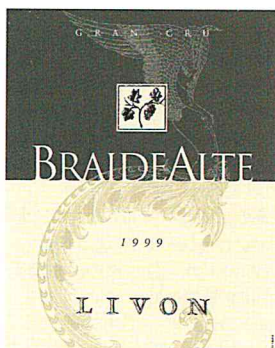
L'azienda è nata come distilleria alla fine del 1800. Nel 1977 diviene proprietà della famiglia Perissinotto, che la ristruttura ed amplia con nuovi capannoni per la produzione di vini. Oggi Mangilli produce e distribuisce a livello mondiale vini, grappe,

distillati e liquori di qualità.

Progetto 1995
Nasce da un uvaggio equilibrato di Cabernet sauvignon, Cabernet franc e Merlot. Ottimo l'abbinamento con selvaggina e carni rosse in genere.

Livon 15 B8

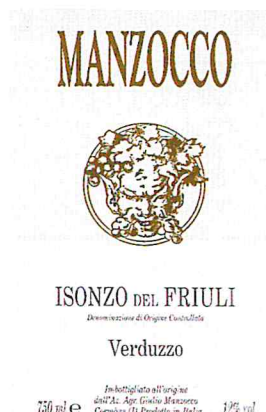
Azienda Agricola Livon ss
Via Montarezza, 33
33048 San Giovanni al Nat.(UD)
tel. 0432/757173
fax 0432/757690
e-mail info@livon.it
www.livon.it

Nasce all'inizio degli anni '60 con l'acquisizione dei primi terreni nella zona Doc Collio.
È il risultato di un grande progetto di valorizzazione del territorio dei fratelli Valneo e Tonino che comprende le 5 aziende: La Livon con 92 ettari nel Collio e Colli Orientali, Tenuta Roncalto di 8 ettari nel Collio, Villa Chiopris nelle Grave del Friuli di 80 ettari, Borgo Salcetino nel Chianti Classico con 15 ettari vitati ed infine la Fattoria Colsanto in terra umbra, con 20 ettari.

Collio
Braide Alte 1999
È un assemblaggio di Sauvignon, Chardonnay, Moscato giallo e Picolit, realizzato con fermentazione a temperatura controllata di 15°, non subisce travasi e rimane per 8 mesi nelle botti. Dopo l'assemblaggio definitivo dei 4 vini, segue l'imbottigliamento e quindi ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Manzocco 15 C8

Azienda Agricola Giulio Manzocco
Via Cesare Battisti, 61
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60590
fax 0481/60590
e-mail vinimanzocco@lycos.com

Nata nel 1930 a Cormons, alle pendici del monte Quarin è, per tradizione, a conduzione famigliare. Si trova a cavallo tra le zone Doc Collio (30% dei vigneti) e Isonzo (il restante 70%). Marnoso il primo e ghiaioso il secondo, entrambi i terreni garantiscono la produzione di vini di alta qualità, nel più classico stile friulano. Tra le diverse varietà di bianchi e di rossi prodotti, il Verduzzo friulano rimane comunque il vino di punta dell'azienda.

Friuli - Isonzo
Verduzzo friulano
Di un bel giallo dorato, fruttato e dal caratteristico profumo di fiore d'acacia, arricchito da piacevoli note di vaniglia conferitegli da un medio affinamento in botticelle di rovere francesi. Ben si abbina ai tipici dolci friulani e alla piccola pasticceria nonché ai patè di formaggi o al fegato d'oca e anitra.

Marega 15 B9

Azienda Agricola Marega
di Giorgio Marega
Località Valerisce, 4
34070 S. Floriano del Collio (GO)
tel. 0481/884058
fax 0481/884057
e-mail livio.mar@libero.it

I Marega portano avanti la tradizione famigliare della coltivazione della vite, iniziata quasi un secolo fa. L'azienda si trova a San Floriano del Collio, su una superficie vitata di 9 ettari, con una produzione di 50.000 bottiglie annue. La vinificazione in legno avviene in botti tradizionali del territorio, chiamate Holbar. Per i vini bianchi in legno di acacia, e per i rossi in rovere di Slavonia.

Holbar bianco

È un uvaggio di Riesling renano e Chardonnay. Allevato in legno di acacia che per un anno segue un ulteriore affinamento in bottiglia. Di colore giallo intenso con profumi eleganti di fiore d'acacia, miele, vaniglia e frutti tropicali.

Masùt da Rive 15 D8

Azienda Agricola Masùt da Rive
di Fabrizio e Silvano Gallo
Via Manzoni, 82
34070 Mariano del Friuli (GO)
tel. 0481/69200
fax 0481/697414
e-mail masutdarive@libero.it

Si trova a Mariano del Friuli, nella zona Doc Isonzo. I vigneti si estendono su 18 ettari che producono per il 60% vini bianchi e per il 40% rossi. Vini di gran struttura che, pur presentando gradazioni alcoliche naturali piuttosto alte, rimangono sempre armonici ed eleganti.

Friuli - Isonzo

Sauvignon 2000

È un vino composto da 5 cloni diversi di origine francese e italiana. Di colore giallo caldo, di buona concentrazione, al naso risulta vigoroso con note di frutto verde, fragrante, sapido, polposo e consistente.

Mavric 15 D8

Azienda Agricola
Stanislao Mavric
Località Novali, 11
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60660
fax 0481/60660

Fondata nel 1926 è nel Collio cormonese, una delle zone più affermate per la produzione dei vini di qualità. Una regione in cui natura, suolo, l'esposizione favorevole dell'alta collina ed il tipo di clima creano l'habitat ottimale per la vite. Con il trascorrere degli anni l'azienda ha un'evoluzione che mira al miglioramento della qualità dei suoi prodotti nel pieno rispetto della natura. La vinificazione segue processi dati dalla eccellente esperienza, aiutata dalle migliori tecnologie per ottenere vini di eccezionale qualità e necessaria costanza.

Collio

Pinot grigio 2000

Proviene da uve al 100% di Pinot grigio, vendemmiate a mano. Affinato in bottiglia, risulta di colore giallo dorato, all'olfatto presenta note speziate e floreali e al gusto è intenso e pieno.

Midolini 15 A8

Azienda Agricola
Midolini srl
Via Udine, 40
33044 Manzano (UD)
tel. 0432/754555
fax 0432/21574
e-mail midolini@midolini.com
www.midolini.com

È situata nelle colline tra Buttrio e Manzano: 90 ettari di terreni di cui 30 a vigneto. Tutti di recente impianto e quindi nelle migliori condizioni. Le rese, circa 70/80 quintali di uva per ettaro, sono contenute. La cantina ha la capacità di quasi 3.000 ettolitri e ne governa attualmente da 1.200 a 1.500, secondo le annate.

Colli Orientali del Friuli

Sauvignon 1997

Nasce da uve provenienti da spremitura soffice al 100% di Sauvignon, raccolte manualmente.
Sprigiona profumi intensi dai toni di muschio, tiglio, salvia e peperone verde.
Consigliato con crostacei, fritti di pesce, frittate e risotti a base di erbe.

Merk Casa Geretto 15 E8

Vigneti in Scodovacca
Via Vanoni, 3 (SS Triestina)
30029 San Stino Di Livenza (VE)
tel. 0421/460253
fax 0421/314546
e-mail info@geretto.it
www.geretto.it

Un'azienda che continua nella tradizione di famiglia la sua storia nel mondo del vino. Erano i primi anni '50 quando Antonio Geretto, assieme ai figli, avviò l'attività di commercio di vini. Il crescente consenso verso i prodotti immessi nel mercato, fecero diventare la passione impegno. Tanto che nel 1976 fu acquistata anche l'Azienda Agricola Merk, nella zona Doc Friuli Aquileia.
Oggi Dino Geretto, con la moglie Carla e i figli Flavio e Antonio, rinnova, nella sede di origine a San Stino, la tradizione paterna di amore per la terra e per il vino.

Friuli - Aquileia

Refosco "Vigne Vecchie" Merk

Robusto, pieno e vellutato, ha un bouquet caratteristico. Vino importante da tutto pasto, la tradizione lo abbina alla faraona stufata, alla selvaggina da piuma e ai formaggi vaccini stagionati. Va servito a 17-18°

Muzic 16 B4
Azienda Agricola Muzic
di Giovanni Muzic
Località Bivio, 4
34070 San Floriano del Collio (GO)
tel. 0481/884201
fax 0481/884201
e-mail muzic.az.agr@libero.it

Dalle uve ottenute dai 12 ettari di vigneto in San Floriano del Collio, Giovanni Muzic (Ivan per gli amici) produce con grande impegno e passione vini bianchi di annata, vinificati in purezza, quali Collio Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, Tocai friulano, Ribolla gialla, Bianco Briz e i vini rossi affinati in legno, quali Collio Cabernet sauvignon, Cabernet franc e Merlot, inoltre due vini da tavola barricati, uno bianco, Primo Legno Bianco, e uno rosso, Primo Legno Rosso.
La cantina ospita tecnologia moderna e tradizione: le vasche in acciaio inox, termocontrollate, e le botti in legno, riescono infatti a fondere in perfetta armonia nei vini, i sapori, gli aromi ed i profumi del Collio.

Collio
Sauvignon 2001
È un vino dai profumi spiccatamente erbacei, che ricordano la salvia, addolciti da sentori di menta.
Adatto per antipasti, primi piatti sostanziosi, frutti di mare e crostacei.

Orzan 15 E7
Azienda Agricola Orzan
Via Mazzini, 48
34070 Capriva del Friuli (GO)
tel. 0481/809419
fax 0481/809419
e-mail orzan.d@libero.it

La selezionata produzione per ettaro, la tipologia del terreno, il clima e l'esperienza nella gestione del vigneto, forgia vini importanti, unici nei profumi e fortemente legati al territorio.
La produzione sfiora le 20.000 bottiglie annue, ottenute esclusivamente con uve di proprietà. La direzione seguita e le scelte di mercato, si sono rivelate mosse vincenti per questa azienda.

Collio
Sauvignon 2000
È un vino morbido e delicato, imbottigliato a fine agosto e frutto di una vendemmia tardiva. Assieme alla sua varia gamma di profumi è capace di sorprendere grazie al retrogusto lungo e persistente.

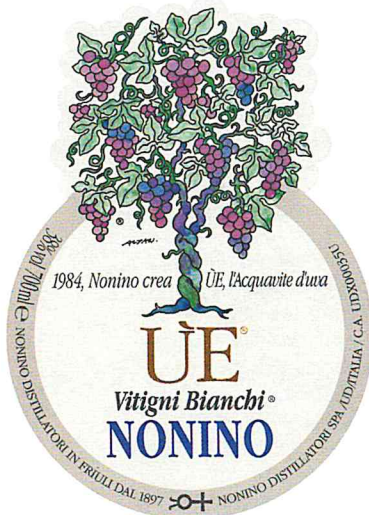
Nonino 16 E2
Nonino Distillatori spa
Via Aquileia, 104
33050 Percoto (UD)
tel. 0432/676331
fax 0432/676038
e-mail info@nonino.it
www.nonino.it

La famiglia Nonino si dedica all'arte della distillazione fin dal 1897.
Il primo dicembre 1973 Giannola e Benito Nonino, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit, creano la prima "grappa Monovitigno", rivoluzionando il sistema di produrre e presentare la grappa in Italia e nel mondo.
La distilleria Nonino è l'unica al mondo ad avere 42 alambicchi discontinui a vapore che, utilizzati 24 ore su 24, consentono la distillazione delle vinacce contemporaneamente alla vendemmia.
Il 27 Novembre 1984, i Nonino segnano una nuova svolta. Primi in assoluto distillano l'uva intera: è ÙE, l'acquavite d'uva. Il successo è tale da indurre la maggior parte dei distillatori a seguire il modello Nonino.

ÙE Vitigni bianchi
È un'acquavite d'uva ottenuta distillando con alambicco discontinuo uve bianche, raccolte fresche, a giusta maturazione. Fresca, cristallina e leggermente aromatica; fonte di vero piacere in qualsiasi momento della giornata.

Pascolo 15 D8
Azienda Agricola
Roberto Pascolo
di Massimiliano Pascolo e Nadia Gonzo
Via Oberdan, 13
33031 Variano di Basiliano (UD)
tel: 0432/84435
fax: 0432/84435

Testimonianza di un sogno lungamente coltivato, l'azienda Roberto Pascolo si estende nelle Grave, nel cuore della pianura friulana, scelta come habitat ideale per la coltivazione di due vitigni autoctoni: Schioppettino e Refosco. La stessa passione continua a vivere oggi, nell'antico casale padronale e nel nobilissimo spirito di vini di assoluta eccellenza come Chardonnay, Pinot grigio e Cabernet sauvignon.

Schioppettino 1999
IGT Venezia Giulia
È un raro vitigno autoctono. Un vino elegante dai profumi intensi, fresco e leggermente tannico con reminiscenze di frutti di bosco, lampone, mirtillo e mora selvatica.

Pecorari 15 C8

Pierpaolo Pecorari Vignaiolo
Via Tommaseo, 36/C
34070 S. Lorenzo Isontino (GO)
tel. 0481/808775
fax 0481/880225
e-mail info@pierpaolopecorari.it
www.pierpaolopecorari.it

Si trova sull'altopiano dell'Isonzo su 25 ettari di vigneto situati in un terreno asciutto, povero di sostanze organiche, che dona all'uva una caratteristica unica di mineralità, mentre il clima particolare preserva intatte le caratteristiche aromatiche delle uve stesse.
I vigneti sono gestiti con grande cura nel rispetto dell'equilibrio ambientale. La limitata vegetazione, dovuta al terreno povero, ed il clima portano inoltre le uve a maturare in uno stato di perfetta sanità.
La vendemmia è eseguita a mano e l'uva raccolta in cassette. Si coltivano uve per i vini bianchi: Malvasia istriana, Tocai friulano, Pinot grigio, Chardonnay e Sauvignon, e quelle per i rossi: Merlot e Refosco dal peduncolo rosso.

Panta Rei
Refosco dal peduncolo rosso
1999 IGT Venezia Giulia
Di colore, rosso rubino carico, con un corpo intenso, fruttato come di ciliegia matura.
Si abbina a carni rosse, selvaggina e a formaggi saporiti.

Petrucco 15 D7

Azienda Agricola Petrucco
di Lina e Paolo Petrucco ss
Via Morpurgo, 12
33042 Buttrio (UD)
tel. 0432/674387
fax 0432/673956
e-mail agricola.petrucco@icop.it

È nata nel 1981 ed è situata a Buttrio, in località Buttrio in Monte, su 35 ettari, di cui 18 a vigneto. Produce annualmente circa 100.000 bottiglie, ripartite per il 70% o in vini bianchi (Tocai friulano, Pinot grigio, Pinot bianco, Ribolla gialla, Sauvignon, Chardonnay) e per il 30% in vini rossi (Merlot, Cabernet franc, Refosco dal peduncolo rosso, Merlot Vigna del Balbo).

Colli Orientali del Friuli
Sauvignon 2000
Vino bianco secco, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Di profumo aromatico, intenso, che ricorda il peperone verde, la foglia di pomodoro e la salvia.

Perusini 15 C7

Azienda Agricola
di Teresa Perusini
Via Torrione, 13
33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432.675018
fax 0432/656070
e-mail info@perusini.com
www.perusini.com

Da sette generazioni i Perusini coltivano i loro poderi sui Colli di Gramogliano, noti da secoli alla viticoltura friulana e fra i migliori della regione. Giacomo, Giuseppina e Gaetano Perusini, nonni e zio dell'attuale proprietaria, Teresa, sono stati personaggi di spicco nella vitivinicoltura tra '800 e '900. La grande tradizione famigliare, i vigneti selezionati, tutti su marne in terrazzamenti di collina, la moderna cantina e la bella barriqueria sotterranea per l'affinamento sono all'origine dei grandi vini aziendali, alcuni provenienti da cloni propri.

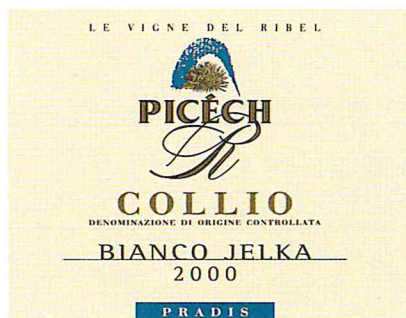
PERUSINI
ronchi di Gramogliano
Colli Orientali del Friuli
Denominazione di origine controllata
Ribolla Gialla
1998
Imbottigliato all'origine dall'Az. Agr. Perusini
Corno di Rosazzo - Italia
L 9 RBI
75cl e NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE 12,5% vol

Colli Orientali del Friuli
Ribolla gialla 1998
Questo vitigno autoctono, conosciuto dal 1300 come uno dei migliori tra i vini friulani, in particolare se prodotto a Rosazzo, è da sempre un "vino bandiera" dell'azienda.
La Ribolla Perusini viene infatti da una lunga selezione clonale che ne ha esaltato le caratteristiche: il profumo sottile ed elegante e la spiccata freschezza.

Petrussa 15 D8

Azienda Agricola Petrussa
di C. Petrussa e Figli ss
Via Albana, 49
33040 Prepotto (UD)
tel. 0432/713192
fax 0432/713192
e-mail petrussa@petrussa.it
www.petrussa.it

La proprietà si estende su alcuni ettari vitati nella zona di Prepotto, nei Colli Orientali del Friuli, equamente suddivisi tra uve bianche e rosse.
La coltivazione della vite è impostata per ottenere rese limitate. Annualmente si producono circa 50.000 bottiglie tra i vini "riserva" e "d'annata".
I fratelli Paolo e Gianni Petrussa, attraverso i loro vini, parlano dell'amore profondo che li lega alla loro terra e al loro lavoro, con orgoglio.
Per la linea Petrussa si producono: Schioppettino rosso Petrussa, Bianco Petrussa e poi Pensiero, per i vini d'annata, con il Tocai friulano, il Pinot bianco, il Sauvignon, il Merlot e Cabernet.

Colli Orientali del Friuli
Schioppettino 1999
È una Ribolla nera che nelle migliori annate ha un colore rosso violaceo intensissimo ed impenetrabile.
Con l'invecchiamento i sentori di spezie e piccoli frutti di bosco si fondono formando nuovi ed accattivanti sentori come quello dell'incenso. Si accompagna a carni rosse e selvaggina con salse di frutta di bosco.
Va servito a 18° C.

Collio
Bianco Jelka 2000
Uvaggio bianco da uve di Ribolla gialla, Tocai friulano e Malvasia istriana, in parte macerate per 12 ore ad una temperatura controllata e in parte invece per pressatura soffice. Va servito a 12/14 gradi.

Picéch 15 D7

Azienda Agricola Roberto Picech
Località Pradis, 11
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60347
fax 0481/629577
e-mail picech@libero.it
www.picech.it

L'azienda agricola Picech si estende su 7 ettari, in località Pradis, su dolci colline vicino a Gorizia nella Doc Collio, fra i fiumi Isonzo e Judrio.
La natura del terreno, composto da marne ed arenaria (qui chiamate *ponka*) risalenti al periodo medio eocenico e la posizione, protetta a settentrione dalle Alpi Giulie ed aperta a sud verso l'Adriatico, creano un ambiente ideale per la viticoltura.
Dal 1920 la cura della campagna e la vinificazione sono eseguite direttamente dalla famiglia che non dimentica tutta la cura, la dedizione e l'amore necessari per avvicinarsi ad un vino che si vorrebbe sempre più grande. Si producono circa 25.000 bottiglie l'anno.

Pighin 16 E7

Azienda Fratelli Pighin srl
Viale Grado, 1
33050 Risano (UD)
tel. 0432/675444
fax 0432/675999
e-mail azpighin@tin.it
www.pighin.com

Il 1963 è l'anno in cui è stata acquisita l'azienda di Risano, nella zona Doc Friuli Grave. Nel 1964 sono stati impiantati i primi vigneti che oggi arrivano a coprire 150 ettari, nel 1967 poi è sorto il nuovo centro aziendale con le cantine.
E nel 1968 è stata acquistata l'azienda agricola di Capriva, nel Collio, che attualmente si estende su 30 ettari vitati.
Oggi l'azienda coltiva 150 ettari di vigneti nella zona Doc Friuli Grave e 30 ettari nella zona Doc Collio, in un territorio quindi fra i più vocati della regione.
Vinifica esclusivamente prodotti provenienti dai propri vigneti e si rivolge principalmente ad un mercato qualificato in Italia e in 20 paesi esteri.

Friuli - Grave
Pinot grigio 2001
Di colore giallo paglierino brillante con un bouquet fine, tipico di fiori e frutti freschi, banana matura e sentore di caffè tostato. Ottimo con il pesce, i risotti, le minestre di verdure e con le carni bianche. Va servito a 10/12° C, stappato al momento.

Plozner 15 B9

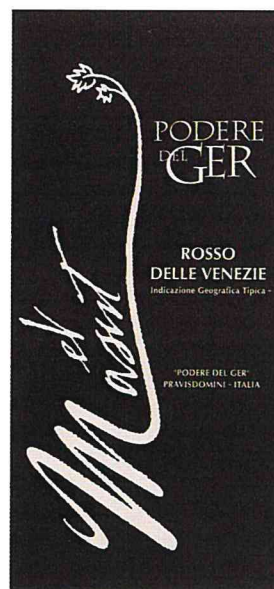
Azienda Agricola Plozner sas
di Valeria e Lisio Plozner & C.
Via delle Prese, 19
33097 Spilimbergo (PN)
tel. 0427/2902
fax 0427/50509
e-mail plozner@plozner.it

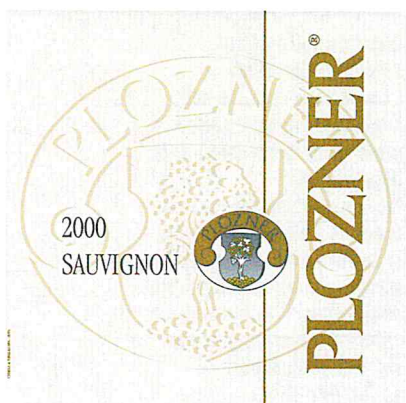
Di proprietà della famiglia Plozner-Maffei, nasce negli anni '60 su una superficie di 100 ettari nell'alta pianura friulana. Il fondatore, Lisio Plozner, ha favorito una tecnologia innovativa ed una cura naturale delle viti, aprendo la strada a molti altri produttori nella regione. La cura nella coltivazione, una vendemmia attenta ed una vinificazione impeccabile, unite all'opera di rinnovamento attualmente in corso nelle vigne come in cantina, sono ancor oggi garanzia di uno stile e del mantenimento dell'"eredità" locale.
Le viti, coltivate su terreni sassosi e poco fertili di origine alluvionale che però garantiscono un ottimo drenaggio ed una perfetta alimentazione delle viti stesse, crescono con contenuta vigoria e con una produzione naturalmente limitata a favore della qualità.

Friuli - Grave
Sauvignon 2000
Il profumo è aromatico, con note vegetali pronunciate di salvia, peperone, foglie di pomodoro e delicati aromi fruttati di ananas, lime e citronella. In bocca è particolarmente equilibrato, con un buon corpo e una buona acidità, presenta una perfetta corrispondenza tra gusto e profumi.

Podere del Ger 15 B9

Podere del Ger ss
di Gianluigi Spinazzè & C.
Via Strada della Meduna, 13
33076 Pravisdomini (PN)
tel. 0434/644452
fax 0434/645561

Si trova sulla terra storicamente chiamata Frattina, tra i paesi di Meduna e Pravisdomini, in provincia di Pordenone.
Gianluigi Spinazzè, con la moglie Edda e il figlio Robert, conduce con grande impegno e vera passione l'azienda, che si estende su una superficie di oltre 30 ettari di vigneto. La cantina vinifica esclusivamente uve prodotte nei vigneti di proprietà, sottoponendole ad una accurata cernita e, dalla loro trasformazione, ottiene vini Doc come il Cabernet franc, il Cabernet sauvignon, il Merlot, lo Chardonnay, il Pinot bianco, il Pinot grigio, il Verduzzo e il Tocai. Questi pregiati vini derivano da una interessante combinazione di doti umane, profondo attaccamento alla terra, pluriennale esperienza in viticoltura, sviluppi costanti e

crescita della tecnica enologica ed agronomica e da particolari condizioni climatiche e del terreno, che donano unicità e pregio.

Rosso delle Venezie
IGT delle Venezie
È un sapiente uvaggio di varietà locali: il frutto di un'intensa passione. La maturazione avviene in piccole botti di rovere, dove con il trascorrere del tempo...

Collio
Pinot grigio
Vinificato in bianco, ha profumi eccezionalmente fruttati con pera e mela in evidenza.
Entra sul palato grasso e vellutato con acidità e frutto in perfetta sintonia.
Si abbina bene con antipasti, zuppe di pesce e carni bianche.

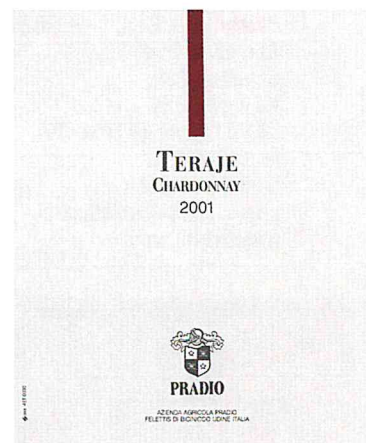
Polencic 15 D7

Azienda Agricola Isidoro Polencic
Via Plessiva, 12
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60655
fax 0481/630951
e-mail info@polencic.com
www.polencic.com

Si trova a Plessiva, una frazione di Cormons, rinomato centro della viticoltura friulana, a ridosso del confine con la Slovenia. Non è facile datarne con precisione le origini, dato che da generazioni i Polencic coltivano qui i propri vigneti. Fin dai primi anni '60 l'azienda imbottiglia e commercializza i vini prodotti, avendo come obiettivo principale l'alta qualità, ottenuta senza lasciare niente al caso, seguendo scrupolosamente tutte le fasi di lavorazione, sia in vigna che in cantina, utilizzando tecnologie d'avanguardia, nel rispetto assoluto della tradizione.

Pradio 9 D7

Azienda Agricola Pradio
Via Udine, 17
33050 Bicinicco (UD)
tel. 0432/990123
fax 0432/990123

L'azienda Pradio è nata negli anni '70 per volontà dei fratelli Cielo con l'obiettivo di ottenere, nelle Grave del Friuli, vini di qualità per tipologia e struttura. Attualmente la gestione dell'azienda è affidata a Luca Cielo.
Sono stati applicati nuovi sistemi di coltura della vite, aumentando il numero delle viti per ettaro, applicando la non-coltura e l'eventuale riduzione dei grappoli, al fine di ottenere una produzione più equilibrata. L'agronomo è Beppe Gollino, l'enotecnico è Beppe Bassi che da 10 anni con la sua esperienza e capacità ha caratterizzato sempre di più la qualità e la tipicità dei vini. L'attuale superficie aziendale è di circa 30 ettari a vigneto, per una produzione annua di circa 200.000 bottiglie.

Friuli - Grave
Teraje Chardonnay 2001
All'olfatto si presenta ricco di sensazioni fruttate di ananas, banana, su una base di fresca acidità. Il finale leggermente tostato e vanigliato lo rende lungo e pieno.
Può conservarsi ed evolversi senza problemi per 3-4 anni.

Principi di Porcia e Brugnera 15 C5

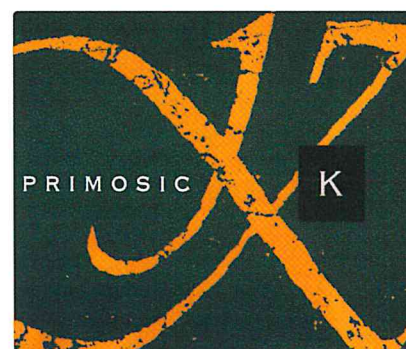
Azienda Agricola Principi di Porcia e Brugnera
Via Zuiano, 29
33082 Azzano Decimo (PN)
tel. 0434/631001
fax 0434/631031
e-mail porcia@porcia.com
www.porcia.com

Friuli - Grave
Refosco dal peduncolo rosso Titanius 1999
Di colore rosso rubino tendente al mattone. Affinato in barriques di rovere francese e successivamente in bottiglia, ha sapore pieno, asciutto ed amarognolo. Indicato per carni in umido, agnello, maiale alla griglia e selvaggina.

Si estende su 840 ettari di cui 143 vitati nelle zone più vocate: Azzano Decimo e Porcia.
La prima è il cuore dell'attività agricola con una cantina all'avanguardia, in termini di attrezzatura di vinificazione e imbottigliamento, con una capacità di 18.000 ettolitri, circa 260.000 bottiglie all'anno.
La cantina di Porcia, incastonata nella suggestiva cornice di quel che era l'originario castello, ha una capacità di 4.000 ettolitri e affina i vini che sono poi venduti direttamente.
La natura dei terreni tutti pianeggianti, è prevalentemente argillosa nella zona di Pramaggiore, particolarmente vocata per le uve rosse, mentre ad Azzano Decimo e Porcia prevalgono le ghiaie dei terreni di origine alluvionale pedemontani, vocati ai bianchi precoci.

Primosic 15 B8

Primosic sas
Madonnina di Oslavia, 3
34070 Oslavia (GO)
tel. 0481/535153
fax 0481/536705
e-mail primosic@primosic.com
www.primosic.com

Sorge a Oslavia nel cuore del Collio, fra le colline da cui, nei giorni più limpidi, si riescono ad ammirare sia le vette delle Alpi Giulie sia il litorale dell'Adriatico. In queste terre dove i primi vigneti sorsero già in epoca pre-romana, i Primosic si tramandano da cinquant'anni, inalterata, la passione per la terra, l'uva e il vino. Una passione che si impara con piccoli, importanti gesti ma che soprattutto si vive quotidianamente tra i filari, in cantina, in casa.
Non a caso la prima bottiglia di vino nata sotto l'egida del Consorzio Collio, nel 1967, era Primosic. Quella "numero uno" oggi è il simbolo del lavoro fatto fin qui per migliorare la gamma di qualità dei propri vini e la gamma dei prodotti enologici.

Collio
Klin 1997
Deriva da uve di Chardonnay, Sauvignon e Ribolla gialla, che vengono raccolte manualmente e poi pressate in maniera soffice.
L'affinamento in bottiglia dura circa 12 mesi. È un vino da meditazione che va servito a 12-13° C.

Puiatti 15 E6
Azienda Agricola
Giovanni Puiatti
Via Aquileia, 30
34070 Capriva del Friuli (GO)
tel. 0481/809922
fax 0481/809685
e-mail puiatti@puiatti.com
www.puiatti.com

Friuli - Isonzo
Pinot grigio Le Zuccole
Grazie ad un'accorta vinificazione e maturazione, esprime appieno le sue caratteristiche con un intenso ed esclusivo profumo. Ideale con i primi piatti a base di pesce, minestre e risotti si abbina bene a carni lessate in genere. Va servito a 12°. Può invecchiare 5/6 anni.

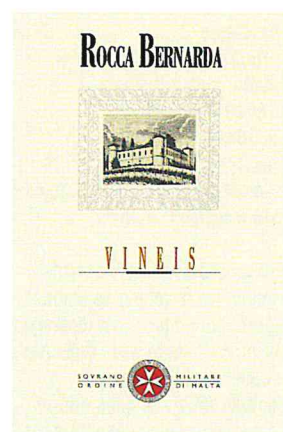
L'azienda, fondata da Vittorio Puiatti, è oggi seguita dai figli Giovanni e Elisabetta che continuano le tecniche e gli insegnamenti del padre, nell'area del Collio e ora anche dell'Isonzo con la tenuta Le Zuccole.
La filosofia di questa azienda è basata sulla convinzione che per fare un grande vino bisogna conoscere i presupposti che condizionano l'espressione della vigna: natura, terreno e microclima. L'utilizzo della più innovativa tecnologia in cantina permette di preservare l'armonia creata nel vigneto, creando quel legame indissolubile con la tradizione e l'innovazione. Da qui la convinzione sempre più assoluta dell'uso del non legno e la maturazione in bottiglia che premia i vini elevandoli a protagonisti di stile e di eleganza, per renderli unici.

Rodaro 15 D8
Azienda Agricola Paolo Rodaro
di Luigi, Edo e Paolo Rodaro ss
Via Cormons, 60 - Loc. Spessa
33040 Cividale del Friuli (UD)
tel. 0432/716066
fax 0432/716066
e-mail paolorodaro@yahoo.it

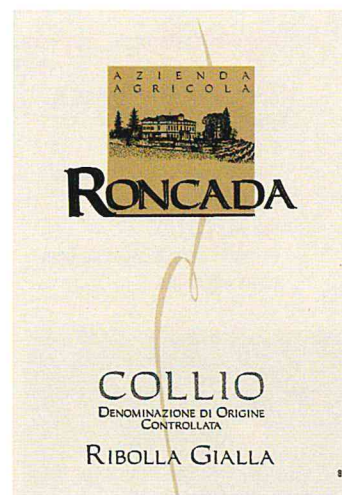
L'azienda Rodaro, fondata nel 1846, si estende su una superficie vitata di 35 ettari, situati nel cuore dei Colli Orientali. In questa realtà, la tradizione e la modernità si fondono per dar corpo a vini dalla spiccata tipicità e da una forte personalità, imposta dalla zona e dall'estro del produttore. Vi spicca il Tocai friulano, favorito dal microclima particolare, ma anche tutti gli altri bianchi, sia secchi che dolci, sono un prezioso biglietto da visita di quest'azienda.
Sicuramente però, il Picolit è da considerarsi il principe di casa Rodaro.
Per ciò che riguarda i rossi, una particolare e sapiente vinificazione li fa sempre più apprezzare dagli intenditori e dal grande pubblico.

Colli Orientali del Friuli
Picolit 2000
È un vino dal colore dorato, con riflessi verdognoli, dal profumo delicatamente intenso che ricorda la frutta sciroppata, l'uva passa, con delicati sentori di muffa nobile, di miele e castagne. Al sapore è dolce, grasso, molto persistente.

Rocca Bernarda 15 B2
Via Rocca Bernarda, 27
33040 Ipplis (UD)
tel. 0432/716914
fax 0432/716273
e-mail roccabernarda@roccabernarda.com
www.roccabernarda.com

La Rocca Bernarda viene edificata nel 1567 da Jacopo e Bernardo Valvason Maniago. Sulle mura esterne una lapide riporta la scritta: *VINEIS AVITIS RESTITUTIS ET AUCTIS* a ricordare che le viti a quell'epoca vi erano già presenti. Alla fine dell'800 l'azienda passa a Giacomo Perusini che pianta le prime viti di Picolit. Il figlio Gaetano continua con successo sulle orme del padre ed imposta, insieme alla madre, un'ampia gamma di pubbliche relazioni, suscitando grande interesse per i vini di Rocca Bernarda. Nel 1977 l'azienda passa in eredità al Sovrano Militare Ordine di Malta che ha saputo coniugare tradizione ed innovazione nel pieno rispetto della viticoltura e dell'enologia di qualità.

Colli Orientali del Friuli
Vineis 2000
Un uvaggio da uve di Chardonnay, Sauvignon, Tocai friulano di colore giallo lievemente carico, con profumi di acacia e sentori di frutta tropicale. In bocca ricorda la frutta di stagione fino a sentori di frutta secca e crosta di pane. Adatto a formaggi e salumi, risotti e minestre, pesce e carni bianche.

Roncada 15 D8
Azienda Agricola Roncada
di Silvia Mattioni
Località Roncada, 5
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/61394
fax 0481/61394
e-mail roncada@hotmail.com
www.roncada.34x.com

Le eleganti colline che fiancheggiano per un tratto la strada fra Cormons e Gorizia, compongono la Roncada, dominata da una villa padronale di fine '800. Qui la viticoltura vi è praticata dall'inizio del secolo scorso, ma è con la famiglia Wegenast, di origine tedesca, che nel 1926 si cominciò a mettere a dimora nuove varietà, facendo diventare il vino la risorsa principale. L'azienda ora appartiene alla famiglia Mattioni di Gorizia. Il clima mite, il terreno molto vocato, la passione con cui sono coltivate le vigne e lavorate le uve, hanno contribuito a fare della Roncada un *cru* di grande personalità e qualità.

Collio
Ribolla gialla
È un vino di colore giallo paglierino scarico, con leggeri riflessi verdognoli, di media gradazione alcolica. Ha un profumo elegante e raffinato. È un vino secco, dal sapore asciutto e citrino che da sensazioni di freschezza

Radikon 15 E5
Stanislao Radikon
Via Tre buchi, 4 - Oslavia
34170 Gorizia (GO)
tel. 0481/32804
fax 0481/32804

Ronchi Di Manzano 15 A7
Azienda Agricola Ronchi Di Manzano snc
Via Orsaria, 42
33044 Manzano (UD)
tel. 0432/740718
fax 0432/754378
www.ronchidimanzano.it

Sorge nel cuore dei Colli Orientali del Friuli su 60 ettari di proprietà, di cui 55 vitati. È formata da 2 corpi di 40 ettari a Manzano e 20 ettari a Rosazzo da cui provengono le uve dei vini *cru*. Dal 1984 è di proprietà di Roberta Borghese che ha deciso di avviare il reimpianto dei vigneti, portandoli a quasi 9000 piante per ettaro, adottando potature più corte e una resa di meno di un chilo per pianta per ottenere la massima qualità del vino. La cantina sotterranea, a temperatura naturale, comprende la vinificazione, la barriquerie, con circa 600 botti di rovere francese, l'imbottigliamento e lo stoccaggio.

Colli Orientali del Friuli
Ronc di Subule 1999
È un Merlot in purezza dal colore rosso rubino intenso con sentori di ciliegia matura, frutti di bosco e liquirizia. Risulta caldo, morbido e setoso con tannini decisi. È equilibrato, denso e avvolgente.

Ronchi San Giuseppe 15 C8
Azienda Agricola Ronchi San Giuseppe
di Francesco & Fulvio Zorzettig
Via Strada di Spessa, 7
33043 Cividale del Friuli (UD)
tel. 0432/716172
fax 0432/716427
e-mail zorzettig@libero.it
info@ronchisangiuseppe.com
www.ronchisangiuseppe.com

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SAUVIGNON

Sorge sui Colli Orientali. Condotta dalla famiglia Zorzettig, la quale racconta di tre generazioni che, a partire dal nonno Pietro nel secondo dopoguerra, hanno coltivato queste splendide colline, motivati da un profondo senso di appartenenza. Oggi Ronchi San Giuseppe è momento di incontro tra viticoltura tradizionale e moderna. Anche l'uso della vecchia botte conserva un significato emblematico, assieme all'impianto di nuovi vitigni autoctoni quali il Refosco e lo Schioppettino, il cui vino, con quelli bianchi così apprezzati, può restituire alla regione il pregio di un'eterogeneità spesso dimenticata.

Colli Orientali del Friuli
Sauvignon
Se vinificato in bianco, il colore assume sfumature giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è aromatico, delicato, non stucchevole che ricorda il peperone giallo, il melone e la banana. Di sapore asciutto, nervoso, ma nel contempo elegante, carezzevole e vellutato.

Ronco dei Pini 15 C8
di G. e C. Novello snc
Via Ronchi, 94
34040 Prepotto (UD)
tel. 0432/713239
fax 0433/469229
e-mail info@roncodeipini.com
www.roncodeipini.com

Acquisita nel 1968 da Angelo Novello dai conti Rieppi, condotta prima dal figlio Vito ed ora dai nipoti Claudio e Giuseppe si estende nella zona del Collio. Consta di 7 ettari di proprietà a vigneto, tipo capuccina, con 3500 viti per ettaro, e di altri 10 ettari condotti a balìa.
La cura del vigneto e la vendemmia vengono fatte esclusivamente a mano seguendo le vecchie tradizioni, abbinate alle nuove tecnologie.

Colli Orientali del Friuli
Pinot bianco
Dal bouquet delicato, fruttato, ricco di sfumature. Dal sapore asciutto, corposo, morbido ed elegante. Accompagna egregiamente antipasti di pesce in genere, minestre in brodo o asciutte in bianco, pollame e piatti a base di uova.

Ronco Cliona 15 C8
Via XX Settembre, 106/A
33094 Pinzano al Tagliamento (PN)
tel. 0432-950061
fax 0432-950921

Si trova a Pinzano al Tagliamento sulle colline della pedemontana pordenonese. È sorta nel 1990 con l'intento di valorizzare alcuni antichi vitigni autoctoni friulani come il *Forgiarìn*, il *Piculìt-Neri*, lo *Sciaglìn* e l'*Ucelùt* che recuperati e selezionati sono stati resi nuovamente produttivi.
Queste varietà di viti sono state salvate dall'oblio, dopo essere state coltivate per molti secoli. Un tempo i contadini ne traevano il vino *bianco* (*Sciaglìn* e *Ucelùt*) o *nigro* (*Forgiarìn* e *Piculìt-Neri*), che rappresentavano una rilevante parte del reddito prodotto all'interno del sistema economico locale.

RONCO CLIONA

SCIAGLÌN

Il nome trae senz'altro origine da schiavolino cioè vino della Slavia, terra posta al limite delle Alpi Giulie ma che comunque faceva parte integrante del Patriarcato di Aquileia.

Sciaglìn IGT Venezia Giulia
È un vino bianco di colore giallo paglierino. Ha un profumo fruttato e aromatico. Al gusto si presenta secco, fresco, caldo e persistente. Si abbina con antipasti di pesce e primi piatti delicati come i risotti alle erbe.

Ronco dei Tassi 15 B5
di Fabio Coser
Località Monte, 38
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60155
fax 0481/629549

Ronco del Gnemiz 15 D8
Azienda Agricola Ronco del Gnemiz ss
Via Ronchi, 5
33048 S. Giovanni
al Natisone (UD)
tel. 0432/756238
fax 0432/936297

È una piccola ma significativa realtà dei Colli Orientali del Friuli, da sempre accarezzata dalle brezze provenienti dal mare. Una terra calda che conferisce il suo calore ai vini che qui si producono. Poche bottiglie, meno di 40.000, sono il frutto di un attento lavoro svolto da un'équipe affiatata, nel sincero rispetto del territorio e dell'ambiente.

Colli Orientali del Friuli
Rosso del Gnemiz 1997
È un assemblaggio di Merlot e Cabernet. Affinato in barriques per 20 mesi. Vino caldo e piacevole che rispetta molto bene il territorio di provenienza.

Ronco del Gelso 15 E7
Azienda Agricola
Ronco del Gelso
di Giorgio Badin
Via Isonzo, 117
34071 Cormons (GO)
tel 0481/61310
fax 0481/634667
e-mail: roncodelgelso@libero.it

Condotta da Giorgio Badin con la sua famiglia che da generazioni si occupa di viticoltura, è situata a Cormòns ed è composta da 15 ettari di vigneto.
I vitigni sono: Tocai friulano, Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Merlot e Cabernet franc.
L'originalità dei vini è dovuta al clima particolarmente mite, influenzato dalla contemporanea vicinanza del mare e della montagna, dal terreno molto asciutto e ricco di scheletro ma anche alla cura delle vigne e alla filosofia con cui viene prodotto il vino: considerando sì, la tradizione ma aprendosi anche alle nuove tecnologie.

Friuli - Isonzo
Pinot grigio Sot Lis Rivis
Il bouquet ricorda la frutta secca e la crosta di pane che appaiono equilibrati anche in bocca. Il colore è giallo paglierino carico, l'alcol medio alto e l'acidità bassa unita alla vaniglia del legno, rendono questo vino cremoso e aristocratico. Ottimo con piatti a base di uova, con i salumi e con le carni lesse. Non va servito eccessivamente freddo.

Ronco delle Betulle 15 D8
Azienda Agricola di Ivana Adami
Via A. Colonna, 24
33044 Rosazzo - Manzano (UD)
tel. 0432/740547
fax 0432/740547
e-mail info@roncodellebetulle.it
www.roncodellebetulle.it

Nata nel 1967, quando Gio Batta Adami acquista 10 ettari di terreno sulle colline di Rosazzo, in un luogo di intensa suggestione, dominato dall'Abbazia benedettina. All'inizio gli ettari destinati a vigna erano tre, ma negli anni successivi diventarono otto. Nel 1989 le redini dell'azienda passavano alla figlia Ivana che, a partire dal 1990, avviava una serie di innovazioni sia in cantina che in campagna, dove, con accurate e moderne tecniche di viticoltura, si effettua oggi il massimo sforzo per produrre vini di qualità.
Le ultime acquisizioni porteranno la produzione di circa 80.000 bottiglie entro il 2005.

Colli Orientali del Friuli
Tocai friulano
Di colore giallo citrino con riflessi verdognoli, ha profumo delicato che ricorda la mandorla e la noce moscata. Di sapore morbido, pieno e lievemente aromatico lascia un retrogusto amarognolo gradevole. Si accosta bene con tutti i tipi di pesce, con il prosciutto di San Daniele e con i piatti a base di uova.

Roncús 15 D8

Azienda Agricola Roncus
di Marco Perco
Via Mazzini, 26
34070 Capriva del Friuli (GO)
tel. 0481/809349
fax 0481/808535
e-mail roncus@activeweb.it

Nasce dalla trasformazione nel tempo di una tipica azienda agricola friulana. È nel 1985 che l'azienda prende un deciso sviluppo e indirizzo vitivinicolo. Attualmente si estende circa 10 ettari a vigneto e produce circa 40.000 bottiglie annue.

Pinot bianco
IGT Venezia Giulia
Proviene da vigneti allevati con il sistema Guyot. La vendemmia è a completa maturazione della bacca. Oltre alle note floreali presenta interessanti sentori caldi e mediterranei.

Rubini 15 D8

Azienda Agricola di Pietro Rubini & Figli di Leone Rubini & C. sas
Via Case Rubini, 4
33043 Spessa di Cividale (UD)
tel 0432/716141
fax 0432/716161
e-mail leonerubini@libero.it

L'azienda Rubini, in Spessa di Cividale, rappresenta una delle realtà storiche più conosciute nei Colli Orientali del Friuli. Di proprietà della famiglia dei conti Rubini, originari della provincia di Como, è gestita con antica passione dai titolari. Ha una superficie di 120 ettari totali e oltre alla vite, viene coltivato anche l'ulivo. Il cuore di questa tenuta è la splendida villa veneta, sede dell'azienda.

Colli Orientali del Friuli
Pinot bianco 2001
Ha una gradazione alcolica piuttosto sostenuta e un bel colore giallo paglierino, con sfumature dorate. Il profumo è delicato con nuances di fiori e frutti. Appena vinificato, con l'invecchiamento raggiunge il profumo del mandorlo in fiore. Ottimo con gli antipasti, i risotti e i piatti a base di pesce.

Ronco Severo 15 E8

Azienda Agricola Ronco Severo
di Novello Severo
Via Ronchi, 93
33040 Prepotto (UD)
tel. 0432/713144
fax 0433/74017

Si trova sulle amene colline dei Colli Orientali del Friuli, vicino al confine con la Slovenia, nel comune di Prepotto, un territorio limitato e vocato, per antica tradizione, a produzioni viticole di altissima qualità. La consapevolezza delle radici storiche, il rispetto delle tradizioni e della responsabilità che ne derivano, sono i valori che determinano la filosofia e l'etica professionale dell'azienda. Un connubio tra tradizione e tecnica innovativa caratterizzano così la qualità dei vini. La produzione Ronco Severo è limitata ma di grande qualità: una scelta e un impegno precisi, da sempre.

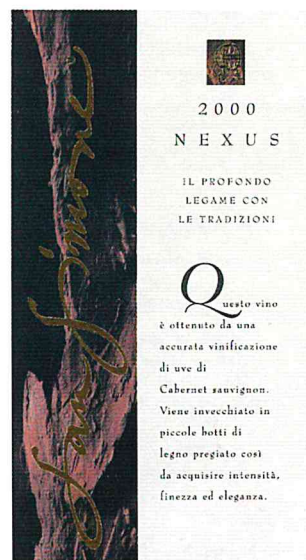
Colli Orientali del Friuli
Tocai friulano 2000
Viene fatto macerare per 16 ore ed affinato interamente in barrique. Si presenta alla degustazione come un vino profumato ed intenso, dai sapori che ricordano la vaniglia e i fiori di campo.

Sant'Elena 15 E7

Sant'Elena srl
Via Gasparini, 1
34072 Gradisca d'Isonzo (GO)
tel. 0481/92388
fax 0481/92176

San Simone 15 E3

Azienda San Simone
Via Prata, 30
33080 Porcia (PN)
tel. 0434/578633
fax 0434/578383
e-mail info@sansimone.it
www.sansimone.it

Di proprietà della famiglia Brisotto da quattro generazioni, trae il nome dalle sue origini: la prima e storica sede dell'azienda si trovava infatti di fronte alla trecentesca chiesetta votata a San Simone, dove ora c'è l'abitazione di famiglia. L'attività vitivinicola della famiglia Brisotto non è solo produzione di vini selezionati e di qualità ma anche, e soprattutto, amore per una professione che ha origini antiche e che trae dal rispetto per le tradizioni l'impulso necessario a tramandarsi.

Friuli - Grave
Nexus 2000
È un Cabernet sauvignon. Dopo la vinificazione termo-controllata il vino matura in barrique per circa dodici mesi così da acquisire i profumi tipici della vaniglia e un gusto che ricorda la liquirizia.

Scarbolo 15 E8

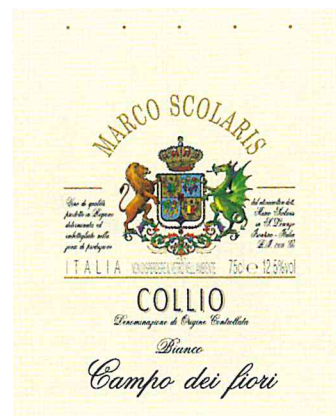
Azienda Agricola
Scarbolo
Viale Grado, 4
Lauzacco
33050 Pavia
di Udine (UD)
tel. 0432/675612
fax 0432/675612

È situata a sud delle colline friulane sulla riva destra del torrente Torre, a Lauzacco, nella zona Doc Friuli Grave.
Si estende su 9 ettari di vigneti impiantati su terreni di origine alluvionale, composti da argille e ghiaie calcaree, distribuiti in 5.500 ceppi per ettaro, atti al contenimento delle rese. Il clima è ventilato e asciutto con una consistente escursione termica che permette una lenta e ottimale maturazione del frutto. Nell'attrezzata cantina si realizzano grandi bianchi come il Pinot grigio, il Sauvignon, il Tocai, lo Chardonnay e i rossi della migliore tradizione quali: il Merlot e il Refosco dal peduncolo rosso.
La produzione annua è di circa 90.000 bottiglie.

Friuli - Grave
Tocai friulano 1999
Ha colore giallo paglierino carico e un bouquet con sentori di fiori di campo e mandorle. Al palato è di struttura e nello stesso tempo elegante, con il caratteristico sapore di mandorla dolce e amara. Ottimo come aperitivo, con antipasti, minestre, pesce e con le carni bianche.

Scolaris Vini 15 D7

Scolaris srl
Via Boschetto, 4
34070 S. Lorenzo Isontino (GO)
tel. 0481/809920
fax 0481/80024
e-mail scolaris@scolaris.it
www.scolaris.it

Fondata da Giovanni Scolaris Senior nel 1924 a San Lorenzo Isontino, la Scolaris fu una delle prime aziende del goriziano a produrre, vinificare e commercializzare i vini tipici della zona Doc Collio.
Oggi è Marco Scolaris, nipote del fondatore, che dal 1980 profonde il suo impegno nell'azienda. Mediando le tradizioni di famiglia con le nuove tecnologie per produrre vini che assecondino le tendenze del consumatore che vuole trovare in essi gli antichi sapori ancestrali, riletti e riproposti in chiave moderna.

Collio
Campo dei fiori
Dal colore giallo paglierino dai riflessi citrini, luminoso. Ha un profumo delicato e gradevole che ricorda la rosa, la fioritura del ciliegio, la mandorla amara e le foglie di pesco. Al sapore è morbido, pieno di stoffa, con caratteristico retrogusto aromatico, molto gradevole.

Schiopetto 16 B10

Azienda Agricola Mario Schiopetto
Via Palazzo Arcivescovile, 1
34070 Capriva del Friuli (GO)
tel. 0481/80332
fax 0481/808073
e-mail azienda@schiopetto.it
www.schiopetto.it

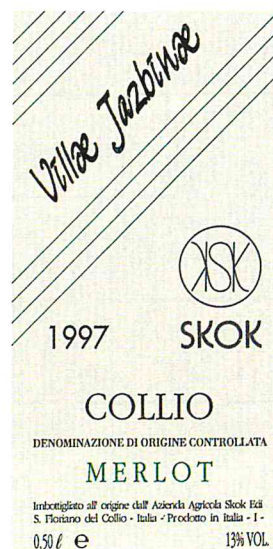
Collio
Tocai friulano 2000
Sapore asciutto, lievemente aromatico, su elegante fondo amarognolo di mandorla. Vino di buon corpo e persistenza, pieno di carattere. Colore giallo paglierino con riflessi citrini, brillante. Bouquet delicato, gradevole e caratteristico, netto sentore di mandorla e pesca, più lieve di fiori di campo.

Produce vino dal 1965 con una lavorazione tecnologicamente all'avanguardia; dalla cura dei vigneti, alla vinificazione sino al processo finale di imbottiglia-mento. L'azienda Schiopetto, con i suoi 22 ettari a vigneto siti nella zona del Collio, è una delle aziende più rinomate in Friuli. Dal 1996 l'azienda si è ulteriormente ampliata grazie all'acquisto del nuovo Podere Dei Blumeri di 8 ettari nella zona dei Colli Orientali del Friuli, sulle colline di Rosazzo. Il merito di Mario Schiopetto, considerato da tutti "il pioniere dell'enologia friulana", è stato quello di aver capito l'importanza dell'uva per il vino, riuscendo così ad ottenere, rispettandone in maniera assoluta la naturalezza, vini che esprimono al massimo la loro potenzialità qualitativa. L'amore verso la vite ed il vino è un'eredità che nella famiglia Schiopetto è passata di padre in figlio, e che continua a spingere Mario ed i suoi figli Maria Angela, Carlo e Giorgio verso il raggiungimento dell'eccellenza, sempre.

Skok 15 D7

Azienda Agricola Edi Skok
Località Giasbana, 15
34070 S. Floriano del Collio (GO)
tel. 0481/390280 - 347/4423283
fax 0481/390280

Al centro dell'azienda Skok, situata a S. Floriano del Collio, si trova uno splendido palazzo costruito intorno al 1500 dai signori Kuensbursig, baroni di Salisburgo, ed in seguito, nel 1757, ampliato e restaurato dal conte Sigismund Attems. Dopo i conti Attems, la proprietà è passata ai baroni Teuffenbach fino al 1968, quando è stata acquistata dalla famiglia Skok. Da allora i fratelli Skok l'hanno completamente rinnovata, ampliandola fino agli attuali 18 ettari, dei quali 2 coltivati a vigneto.

Collio
Villae Jazbinae 1997
È un Merlot che prende il nome del palazzo sopra citato. Il microclima particolarmente favorevole per i vini bianchi favorisce anche il Merlot da invecchiamento in botti di rovere.

Friuli - Isonzo
Tocai friulano
Vino bianco giustamente alcolico e fortemente tipico. Di colore dorato chiaro, con profumo gradevole floreale delicato, spicca il sentore di mandorla amara, classico ed invitante. Ha sapore asciutto ed armonico con retrogusto aromatico.

Simon di Brazzan 15 C7
Azienda Agricola
Enrico Da Simon Veliscig
di Daniele Drius
Via S. Rocco, 17
34071 Brazzano (GO)
tel. 0481/61182
fax 0481/61182
www.simondibrazzan.com

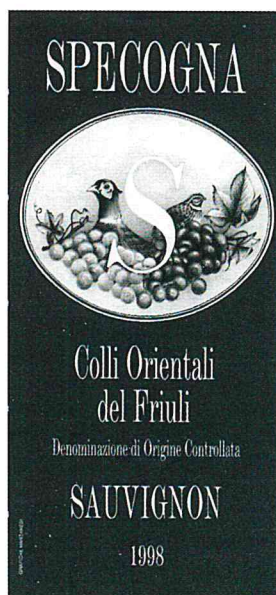
È situata ai piedi della collina di Brazzano, una tra le zone più vocate e conosciute per la coltivazione della vite. Conosciuta da molti anni per i suoi vini unici e particolari, che esprimono quelle caratteristiche di sapore perdute o dimenticate, che solo l'attaccamento alle proprie radici enoiche è in grado di far nascere. Dalla superficie vitata produce l'autoctono Tocai friulano, i notissimi Pinot grigio, Sauvignon, Malvasia e il particolare "Ri-Cò", uvaggio bianco affinato in rovere. Per i rossi poi il tradizionale Merlot e lo speciale Cabernet franc.

Sturm 15 D8
Azienda Agricola
Oscar Sturm
Località Zegla, 1
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60720
fax 0481/60720
e-mail sturm@sturm.it
www.sturm.it

Seguita dal 1850 di generazione in generazione dalla stessa famiglia Sturm, si estende a Plessiva su oltre 10 ettari di filari specializzati.
Prevalgono nella loro terra d'elezione, la zona del Collio friulano, le varietà a bacca bianca: Sauvignon, Pinot grigio, Tocai friulano e Chardonnay con positive esperienze con i rossi Merlot, Cabernet franc e Refosco dal peduncolo rosso, in purezza, in uvaggio.
L'armonia della natura, unita alla conoscenza delle migliori tecniche e tecnologie, la si può trovare anche nella cantina interrata dove l'acciaio e le attrezzature d'avanguardia ben contrastano con il calore delle botticelle di rovere francese, in una fusione equilibrata e ottimale, direttamente collegata alla realizzazione di vini di costante ed elevata qualità.

Collio
Sauvignon
Asciutto, generoso, di corpo, dal profumo che ricorda la salvia ed il sambuco. Per questa sua caratteristica accompagna bene i frutti di mare saporiti e i crostacei in genere.

Specogna 15 C7
Azienda Agricola
Leonardo Specogna
Via Rocca Bernarda, 4
33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/755840
fax 0432/752235
e-mail info@specogna.it
www.specogna.it

L'azienda inizia la sua avventura nel lontano '63 quando il nonno dell'attuale proprietario, Leonardo, rientrando dalla Svizzera in patria, come molti altri friulani, acquistò un appezzamento di terreno sulle colline di Rocca Bernarda.
Tra mille sacrifici iniziò la produzione dai vecchi impianti e, con l'aiuto del figlio Graziano e di suo fratello Gianni, cominciò un lento ma continuo miglioramento dei vigneti e dei vini.
Ora la vigna è grande, con esposizioni più che buone a 200 metri d'altitudine e la produzione copre tutta la gamma dei vini di zona, riscuotendo sempre maggiori successi sul mercato mondiale.

Colli Orientali del Friuli
Sauvignon 1998
Vinificato in presenza di bucce, ha colore giallo dorato chiaro, pieno e corposo, l'aroma è prorompente. Sia al bouquet che al gusto, l'aroma ricorda la frutta esotica, il peperone giallo, il melone. Ottimo aperitivo, ben si accompagna con antipasti, i crostacei, le creme e le minestre delicate.

Subida di Monte 15 D8
Azienda Agricola
Subida di Monte
di Luigi Antonutti e Figli ss
Località Monte, 9
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/61011
fax 0481/61127
e-mail subida@libero.it

Domina un'erta del Collio: territorio nobile del vino caratterizzato da preziosi pendii - marne ed arenarie eoceniche - tra l'Isonzo e lo Judrio.
Luigi Antonutti, assieme ai figli, coltiva con dedizione i filari disposti a festone, ricavandone bianchi ricchi e delicati e rossi di insolito carattere.
La cura ragionata dei terreni, i criteri innovativi di impianto, la drastica selezione e lo sfoltimento del prodotto, il controllo dei processi di vinificazione e di conservazione, ma anche l'estro, la tenacia e l'intuito sono la sfida quotidiana.
L'azienda Subida di Monte tiene così fede alla tradizione del Collio, puntando alla linearità e all'equilibrio dei suoi vini.

Collio
Sotrari
Un nome di fantasia per un vino bianco ricavato da uve selezionate.
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Di profumo intenso e caratteristico.

www.superwhites.it

Superwhites 15 E6
SuperWhites srl
Via Cividale, 16
33040 Togliano di Torreano (UD)
tel. 0432/715540
fax 0432/715849
e-mail info@superwhites.it
www.superwhites.it

È una società che raccoglie 35 aziende vitivinicole d'eccellenza del Friuli Venezia Giulia, con l'obiettivo di valorizzarne la produzione verso la tipicità, accentuandone la qualità.
Una qualità superiore che viene riconosciuta dal maggiore comunicatore del settore: Slow Food Friuli, che trasferisce nel selezionato cenacolo virtuale i migliori produttori reali.
Infatti, proprio da questo progetto di valorizzazione, nasce www.superwhites.it, un sito tecnologicamente avanzato, ideato per consentire una facile navigazione che permette all'utente di scoprire quanto accade nelle cantine SuperWhites e di selezionare e ordinare il meglio del meglio ricevendolo comodamente a casa in sole 24 ore.

Tenuta Beltrame 15 D7
Tenuta Beltrame ss
Loc. Antonini, 4 - Fraz. Privano
33050 Bagnaria Arsa (UD)
tel. 0432/923670
fax 0432/920054
e-mail tenuta.beltrame@libero.it

Immersa nel verde della zona Doc Friuli Aquileia, tra la città romana di Aquileia e la fortezza stellata di Palmanova, la Tenuta Beltrame, risalente al 1400, si estende su 40 ettari, di cui 25 coltivati a vigneto.
L'allevamento delle viti a doppio Guyot, l'elevato numero di varietà clonali e la natura franco argillosa del terreno consentono di ottenere uve dalla spiccata tipicità.
Raccolte accuratamente a mano e sottoposte ad attenti processi di vinificazione, queste uve sono all'origine della nobiltà qualitativa dei vini che si possono degustare nell'accogliente foresteria della villa padronale.

Tenuta
BELTRAME
Friuli
Denominazione di origine controllata
AQUILEIA
MERLOT
2000
Imbottigliato all'origine dalla
Azienda Agricola Tenuta Beltrame s.s.
Bagnaria Arsa - Italia
75cl e ITALIA 13% vol

Friuli - Aquileia
Merlot 2000
Al primo esame olfattivo risulta leggermente erbaceo, per aprirsi successivamente in profumi di piccoli frutti di bosco, more e ciliegie. In bocca risulta morbido, equilibrato, di grande struttura con richiamo al lampone ed alla liquirizia.

Tenuta Bosco Albano 15 C8
della Gaia spa
Cantina Via Bosco di Cecchini, 27/B
33080 Pasiano di Pordenone (PN)
tel. 0434/628678
fax 0434/628617

I suoi 45 ettari di vigneto Doc, nel cuore dalla Grave, si trovano a Pasiano di Pordenone. È il connubio fra tradizione e tecnologia moderna. I vigneti hanno una produzione per ettaro non elevata, per poter garantire raccolti di qualità.

Rosso Albano 2000
Vino rosso da tavola, selezione dei migliori vini rossi dell'annata, fatti affinare in piccoli fusti di rovere per 12 mesi. Ottimo con i grandi arrosti di carni rosse, selvaggina e cacciagione. Ideale con formaggi stagionati. Va servito a 15° C.

Tenuta Ca' Bolani 16 C5
Tenuta Ca' Bolani ss
Via Cabolani, 2
33052 Cervignano (UD)
tel. 0431/32670
fax 0431/34901

Tenuta Ca' Vescovo 16 C5
Via Case Sparse, 19
33050 Terzo di Aquileia (UD)
tel. 0431/30435

Tenuta di Angoris 9 B2
Tenuta di Angoris spa
Località Angoris, 7
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60923
fax 0481/60925
e-mail angoris@tmedia.it

Fondata nel 1648 nella zona di Cormons nel Friuli Orientale, da una donazione dell'imperatore d'Austria al friulano Locatello Locatelli. Oggi è una moderna azienda con 130 ettari a vigneto situati nel cuore delle tre zone Doc più significative: Collio, Colli Orientali e Isonzo.

Colli Orientali del Friuli
I Poderi Sauvignon 2000
Vino finemente aromatico, delicato e asciutto. Ricorda nel profumo e sapore la frutta esotica, il peperone e talvolta la salvia. Fermentazione 50% acciaio 50% barriques, assemblato in primavera.

Friuli - Isonzo
Merlot Affreschi 1999
Deriva dall'omonimo vitigno a maggior diffusione in Friuli. È vino da invecchiamento dal colore rosso rubino e dal sapore erbaceo, con un caratteristico profumo di frutti di sottobosco, che si evolve in un bouquet più etereo a seguito dell'affinamento in barrique, che varia dai 12 ai 16 mesi.

Tenuta di Blasig 15 C8
di Elisabetta Bortolotto Sarcinelli
Via Roma, 63
34077 Ronchi dei Legionari (GO)
tel. 0481/475480
fax 0481/475047
e-mail
tenutadiblasig@tiscalinet.it

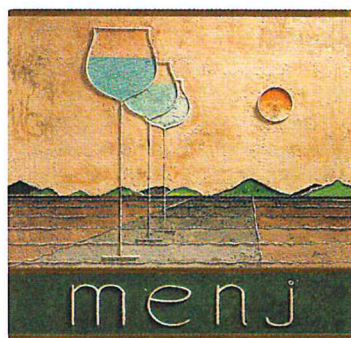
Oggi l'ottocentesca Villa Blasig è casa, sede dell'azienda e cantina della famiglia Blasig che da tre secoli è presente in regione, attiva nello sviluppo e nelle bonifiche, sempre alla ricerca del benessere condiviso. La cura, la tecnologia discreta ed efficiente, la cantina odorosa parlano dell'amore per questa terra. Una terra rossa, carica di vigore e sostanza con l'altopiano che ripara le vigne dalla bora.
Le temperature smorzate con il microclima sono le ottimali premesse per mettere a punto vigne e vitigni, nel rispetto della natura, dalla quale sapientemente estrarre al massimo sapore, gusto e bouquet.

Teresa Raiz 15 E2
Teresa Raiz srl
Via della Roggia, 22
33040 Povoletto (UD)
tel. 0432/679071
fax 0432/664147
e-mail info@teresaraiz.it

Fu fondata dai fratelli Tosolini nel 1971 che decisero di annettere all'azienda del padre, le Distillerie Camel, una cantina, con la quale venivano inizialmente messi in commercio i vini delle Grave del Friuli, e in seguito, anche i vini dei Colli Orientali del Friuli. Ha un'estensione dell'area adibita a vigneto di 20 ettari. I Tosolini riescono a vinificare più della metà della produzione annua da materia propria.
Tecnologie moderne in cantina, vigneti curati, nei quali stanno lentamente scomparendo i vecchi sistemi di allevamento per far spazio ad altri sistemi con densità di ceppo superiore, danno vita ad una serie di vini interessanti, dalla vinificazione pulita.

Colli Orientali del Friuli
Decano Rosso
Di colore rosso rubino carico; il profumo è intenso ed avvolgente con finale speziato. Per il sapore ampio ma delicato, si abbina bene con arrosti e carni in genere.

Tenuta Villanova 16 D4
Tenuta Villanova srl
Via Contessa Beretta, 29
34070 Farra d'Isonzo (GO)
tel. 0481/888013
fax 0481/888513
e-mail tenutavi@tin.it

Fondata nel 1499, si estende per 200 ettari sull'altopiano di Farra d'isonzo al confine orientale d'Italia.
Già nel secolo scorso era famosa, tanto che Louis Pasteur la scelse per compiervi, in tranquillità, una parte dei suoi studi.
Rimasta oggi l'unica a distillare grappa nel Collio goriziano, è tra le poche aziende in Italia ad avere il privilegio di far funzionare distilleria e cantina l'una di fianco all'altra. Questo binomio, molto raro nel mondo della vite, giova tanto alla qualità dei vini, quanto a quella delle grappe.

Menj
Bianco IGT Venezia Giulia
È un uvaggio composto da Malvasia, Tocai friulano e Pinot bianco, dal colore giallo paglierino e dal profumo intenso e caratteristico. Di sapore persistente, con un buon retrogusto.

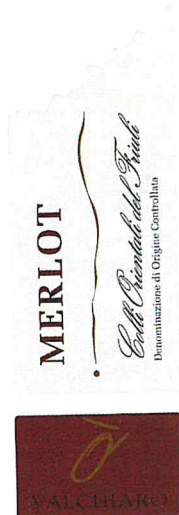
Toros 15 D7
Azienda Agricola
Franco Toros
Via Novali, 12
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/61327
fax 0481/61327

Sita a Novali, vicino a Cormons, nella zona Doc del Collio, è un'azienda a conduzione famigliare in cui ben quattro generazioni si sono già avvicendate dagli inizi del secolo, per valorizzare questo territorio anche attraverso il vino.
Dopo Edoardo, Francesco e Luigi, oggi è Franco che, raccogliendo gli insegnamenti del padre Mario, porta avanti la tradizione famigliare.
Grazie al lavoro del passato si è creato uno straordinario *cru* per la vigna che con il clima, l'esposizione e l'ottimo terreno di marne eoceniche permette, oggi, di pensare vini di qualità già in vigna. Le vigne sono state riconvertite con cloni selezionati e poi gestite per il "poco ma buono" verso l'eccellenza in bottiglia.
Anche la cantina è stata ammodernita con attrezzature avanzate e funzionali. Il rovere è poi il legno scelto per le botti dove far riposare vini particolarmente strutturati sia a bacca bianca che rossa.
Modernità e tradizione si incontrano qui con l'obiettivo della qualità.

Collio
Pinot bianco 2000
Di colore giallo paglierino carico, con profumo di crosta di pane. Di sapore caratteristico asciutto, strutturato persistente. Si abbina a risotti di pesce, piatti di mezzo anche a base di uova e minestre di verdure. Si serve a 10-12° C.

Valchiarò 15 D8

Azienda Valchiarò
Via Casali Laurini, 3
33040 Torreano (UD)
tel: 0432/712393
fax: 0432/712807
e-mail info@valchiaro.it
www.valchiaro.it

Si trova nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, in una vallata protetta dai monti e ben soleggiata, dove sorge Torreano, luogo ameno e collinare. Cinque amici con in comune l'amore per la vite ed il vino, si sono uniti per dare vita alla Valchiarò: un'azienda giovane e attenta alla qualità che si concretizza in 15 ettari di vigna e in una resa media di 50 q.li per ettaro.

Colli Orientali del Friuli
Merlot
È un vino rosso rubino intenso con aroma pieno e fruttato che ricorda l'amarena, il lampone e la mora selvatica; di gusto secco e rotondo. È un vino indicato per piatti di carne bianca e rossa e con i formaggi di media stagionatura. Si serve a 18-20° C.

Valle 9 E2

Aziende Vitivinicole Valle sas
via Nazionale, 3
33042 Buttrio (UD)
tel. 0432/674289
fax 0432/674280
e-mail info@valle.it
www.valle.it

Si trova fra colline che fanno da cornice a Rosazzo con la vigna, davanti all'Abbazia, e a Ruttars su un cocuzzolo, sopra boschetti di carpini e robinie, nel cuore del Collio. I vigneti si allineano, parsimoniosi: pochi i grappoli che se ne raccolgono. Sottratte a queste terre meravigliose, le uve compiono il loro destino a Buttrio, ai piedi delle colline, nella cantina ordinata ed efficiente. Qui amore per la natura, conoscenze ed esperienza si sono fusi per garantire a queste uve il loro destino di evolvere in vini di qualità, destinati a un pubblico esigente e preparato.

Colli Orientali del Friuli
Selezione San Blâs
Ribolla gialla
Di colore giallo paglierino chiaro, tipico, con riflessi tendenti al verdognolo.
Profumo delicato e fragrante, caratteristico, e sapore secco, ben fresco, aromatico.
Ottima sia con raffinati piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, che con le carni bianche.

Valpanera 15 E2

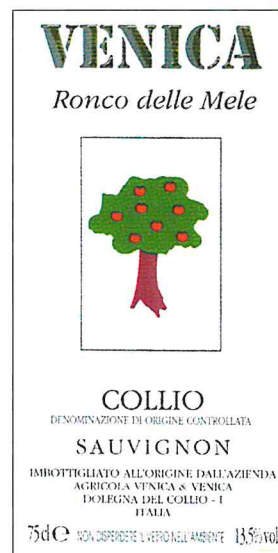
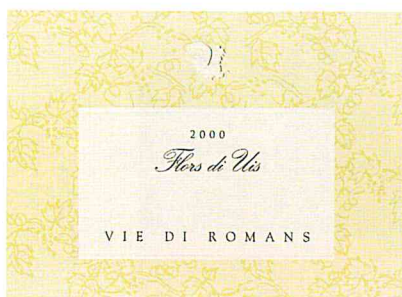
Valpanera sas
Via Trieste, 5/A
33059 Villa Vicentina (UD)
tel. 0431/970395
fax 0431/970395
e-mail valpanera@tin.it
www.valpanera.it

Quest'azienda ha deciso di investire le proprie risorse per la produzione del Refosco dal peduncolo rosso, un vitigno antichissimo, autoctono friulano, che ha trovato in questa terra il clima e l'ambiente ideali per il suo sviluppo.
L'azienda è costituita da una superficie di 50 ettari, totalmente impiantati a vigneto, nella zona Doc Friuli Aquileia. La cantina, di modernissima concezione, dispone di impianti di vinificazione di ultima generazione e di una barriqueria per l'invecchiamento dei vini di maggior pregio.

Friuli - Aquileia
Refosco dal peduncolo rosso Riserva
Vinificato in purezza è affinato in barriques di rovere francese. Si presenta come un vino importante, dai toni speziati di tabacco e caffè. Da lungo invecchiamento.

Venica & Venica 15 E7

Azienda Agricola Venica & Venica
di Gianni e Giorgio Venica ss
Via Mernico, 42
34070 Dolegna del Collio (GO)
tel. 0481/61264 - 60177
fax 0481/639906
e-mail venica@venica.it
www.venica.it

Dal 1930 ad ora, nel segno di un armonioso ricambio generazionale, sono trascorsi 70 anni di passione, sacrifici e successi, in un rapporto sinergico tra l'affascinante Collio ed il continuo, incessante amore per la vigna e le sue uve. Un'azienda famigliare con 28 ettari di vigneto tutti nel comune di Dolegna del Collio, zona di produzione Doc Collio. Gianni, Giorgio e Giampaolo Venica sono vignaioli autoctoni impegnati a far esaltare le proprie tradizioni con una continua ricerca, credendo nell'innovazione. È stato necessario creare una squadra di persone formate tecnicamente, affiatate e creative, che lavorano nel rispetto dell'ambiente con coscienza, ricercando costantemente l'eccellenza.

Collio
Sauvignon Ronco delle Mele
Di colore giallo paglierino, nettamente cristallino e luminoso, esprime freschezza e fragranza. Si apre al naso con raffinate note vegetali, fruttate e floreali.
Rientra nel progetto di produzione legato alla valorizzazione dei siti.
È un vino di carattere, sapido ed avvolgente.

Friuli - Isonzo
Flors di Uis
Il Flors di Uis è un vino che deriva dalla vinificazione di tre uve diverse, che, soprattutto per la presenza di Malvasia istriana e Tocai friulano, ripropone l'originale uvaggio diffuso in Friuli fin dai primi del '900.

Vie di Romans 16 C5
Azienda Agricola Vie di Romans
di Gianfranco Gallo
Località Vie di Romans, 1
34070 Mariano del Friuli (GO)
tel. 0481/69600
fax 0481/697950
e-mail viediromans@tiscalinet.it

Condotta dalla famiglia Gallo da diverse generazioni, dal 1978 è guidata da Gianfranco Gallo. I 35 ettari a vigneto sono tutti rigorosamente allevati su terreni ghiaiosi e poveri in fertilità, ideali per la produzione di grandi vini bianchi.
I vini vengono maturati per diverso tempo e sono pronti per il mercato a partire dal secondo anno della vendemmia.

Vigneti Le Monde 16 B2
Azienda Agricola Vigneti
Le Monde di Salice Pistoni & C. ss
- P. Pistoni
Via Garibaldi, 2 - Loc. Le Monde
33080 Prata di Pordenone (PN)
tel. 0434/622087
fax 0434/626096
e-mail info@vignetilemonde.com
www.vignetilemonde.com

Si estende su 25 ettari coltivati a vite nella zona Doc Friuli Grave. I terreni sono argilloso-calcarei, senza scheletro, quindi vero *cru* per la Grave che danno ottimo corpo sia ai bianchi ma soprattutto ai rossi, esaltando in particolare i profumi dei bianchi. Le produzioni sono contenute: da 40 a 60 decilitri per ettaro. La cantina insiste in una casa rurale del 1700 che mantiene le caratteristiche dell'epoca.

VIGNETI LE MONDE
PUJA'
FRIULI
GRAVE
BIANCO
2000
75 cl. 13%vol

Friuli - Grave
Bianco Puja' 2000
Vino bianco dal profumo aromatico leggermente vanigliato, di sapore asciutto, complesso, molto elegante.
È ottenuto dalla selezione di Sauvignon e Chardonnay, con fermentazione in barrique, dopo breve macerazione.

Vicentini Orgnani 15 B5
Azienda Agricola
Alessandro Vicentini Orgnani
Via Sottoplovia, 2
33090 Valeriano (PN)
tel. 0432/950107

Si estende su 20 ettari di vigneto nella zona Doc delle Grave. Tradizione e innovazione consentono una produzione di grande qualità. Sono prodotti vini bianchi in acciaio, più semplici e profumati o parzialmente fermentati in barrique, e più complessi e adatti ad un medio affinamento in bottiglia.
I vini rossi, ottenuti da uve concentrate e ricche e a seguito di lunghe macerazioni, vengono affinati in legno.
Da molti anni l'azienda propone una piccolissima ma importante produzione di vini ottenuti da varietà autoctone friulane, in particolare l'Ucelut, un passito fermentato in legno, rarissimo in questa tipologia.

Friuli - Grave
Merlot 2000
Rosso rubino intenso. Ha profumo intenso, di sottobosco e marasca. È un vino da arrosti e umidi di carne rossa o cacciagione.
Va servito a 18°-20° C.

Vigneti Pittaro 15 B7
Vigneti Pietro Pittaro
Via Udine, 67 -
Località Zompicchia
33033 Codroipo (UD)
tel. 0432/904726
fax 0432/908530
e-mail
info@vignetipittaro.com
www.vignetipittaro.com

Valzer in rosa IGT delle Venezie
È un vino rosato da fuori pasto, ottenuto con uve Moscato rosa. Delicato, dal netto profumo di rosa Tea, è amabile ed elegante. Un vino da pomeriggio.

I Vigneti Pittaro si estendono su una superficie di oltre 80 ettari, sono vigneti situati nella sassosa e assolata pianura del Friuli. La densità delle viti è superiore ai 4.000 ceppi per ettaro, ciò al fine di ottenere il massimo della qualità. La cantina, moderna e tradizionale, è dotata di quanto di più razionale e tecnologicamente avanzato si possa disporre. Inoltre, su una superficie di oltre 800 mq., la Vigneti Pittaro possiede un importante e conosciuto museo del vino.

Villa Russiz 15 E7
Azienda Agricola Villa Russiz
Via Russiz, 6
34070 Capriva del Friuli (GO)
tel. 0481/80047
fax 0481/809657
e-mail villarussiz@villarussiz.it
www.villarussiz.it

Fondata nel 1869 dal conte francese de La Tour, Villa Russiz fu tra le prime ad introdurre nuove varietà di uve francesi. La filosofia di ieri vive ancora oggi nella ricerca delle nuove varietà più adatte al territorio e in grado di sviluppare la qualità ai massimi livelli. Si è concretizzata nella creazione di una meravigliosa cantina, a volte completamente interrata, e nella passione e nell'impegno costante per la cura dei dettagli cominciando dai filari per arrivare in cantina fino alla bottiglia.

Collio
Sauvignon de La Tour 2000
È un vino giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo molto aromatico, delicato. Ricorda il peperone giallo, la pesca, il pompelmo, il melone e la salvia.
Di sapore elegante e vellutato con grande corposità; si adatta a lunghi invecchiamenti.

SAUVIGNON DE LA TOUR
VILLA RUSSIZ

Villa Vitas 15 D7
di Romano Vitas & Co. srl
Via San Marco, 5
33050 Strassoldo
di Cervignano del Friuli (UD)
tel 0431/93083 fax 0431/93101
e-mail info@vitas.it
www.vitas.it

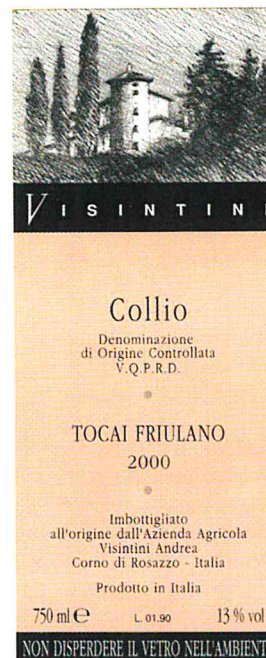
Situata dal 1935 a Strassoldo, nel comune di Cervignano del Friuli, zona notoriamente conosciuta come Doc Friuli - Aquileia, si estende su una superficie di 43 ettari. È gestita direttamente dalla famiglia in tutte le fasi, dalla produzione alla commercializzazione.

Friuli - Aquileia
Refosco dal peduncolo rosso 2000
Di colore rosso rubino intenso tendente al violaceo.
Il profumo è intenso e molto gradevole, con sentore di lampone, mora selvatica e sottobosco. Da giovane è vinoso e fragrante. Si presta ad un discreto invecchiamento.

vino-web.com 15 F2[A]
Easy srl
Via Udine, 14
33080 Roveredo in Piano (PN)
tel. 0434/961328
fax 0434/598285
e-mail info@vino-web.com
www.vino-web.com

Un sito, progettato e realizzato da appassionati professionisti del mondo del vino, nato per promuovere e diffondere la cultura e i prodotti del mondo vitivinicolo in rete, attraverso la diffusione di informazioni e notizie in tempo reale.

Visintini 15 C7
Azienda Agricola
Andrea Visintini
Via Gramogliano, 27
33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/755813
Fax 0432/755813
e-mail info@vinivisintini.com
www.vinivisintini.com

È situata sul confine tra i Colli Orientali del Friuli ed il Collio, in una zona ideale per la coltivazione della vite.
Un paesaggio incantevole, sulle colline alle spalle di Corno di Rosazzo, fa da cornice a questa piccola azienda caratterizzata dalla sua suggestiva costruzione tipicamente medievale, resa ancora più affascinante dall'ultima ristrutturazione.

Collio
Tocai friulano 2000
Di colore giallo paglierino. Ha il profumo di semi di mela e di mandorla. Al sapore risulta morbido, fruttato con aroma analogo al profumo.

Vini La Delizia 15 B8
Viticoltori Friulani La Delizia Scarl
Via Udine, 24
33072 Casarsa della Delizia (PN)
tel. 0434/869564
fax 0434/868823
e-mail info@ladelizia.com
www.ladelizia.com

Nel 1931, 70 appassionati viticoltori si unirono "per fare vino insieme", gettando le basi di quella che oggi è la Viticoltori Friulani La Delizia.
Oggi l'azienda conta circa 1000 soci che coltivano 1700 ettari di vigneto e costituiscono la famiglia di una delle più grandi cantine d'Italia nella zona Doc Grave e Aquileia. Qui è nato il "Metodo Casarsa", conosciuto ovunque, che consente con una particolare potatura, la maggior esposizione dei grappoli al sole e, quindi, un perfetto grado di maturazione delle uve. Si produce tutta la gamma di vini tipici della Doc Grave, una linea di vini spumanti ed anche un'ottima grappa.

Friuli - Grave
Villa di Casarsa Pinot bianco
Si presenta con un colore giallo paglierino chiaro, con un profumo fine, leggero di fiori e di erba e un sapore secco, sapido e fruttato. Ottimo con gli antipasti e pranzi di pesce, minestre, uova e formaggi delicati, oltre che servito come aperitivo.

Vivai Cooperativi Rauscedo 15 C7
Vivai Cooperativi Rauscedo
soc. coop. a rl
Via Udine, 39
33090 Rauscedo (PN)
tel. 0427/948811
fax 0427/94345
e-mail vcr@vivairauscedo.com
www.vivairauscedo.com

È leader mondiale nel settore vivaistico viticolo, producendo annualmente oltre 50 milioni di barbatelle innestate, suddivise in oltre 2000 combinazioni.
Alla base di questo successo non vi è solo un prodotto di ottimo livello morfologico ma anche un superiore standard genetico-sanitario, ottenuto grazie al costante impegno nella ricerca e nella sperimentazione. Opera in tutti i paesi viticoli del mondo, con un'esportazione di 18 milioni di barbatelle.
È presente al Vinitaly con le microvinificazioni sperimentali, ovverosia con i prototipi dei vini del futuro.

Volpe Pasini 15 A6

Azienda Agricola Volpe Pasini srl
Via Cividale, 16 - Fr. Togliano
33040 Torreano (UD)
tel. 0432/715151
fax 0432/715438
e-mail wines@volpepasini.net
www.volpepasini.net

L'azienda agricola Volpe Pasini è sicuramente una delle più antiche del Triveneto. Il nucleo aziendale, circondato da dolci colline del Friuli, è sede della cantina, attigua alla villa, la cui costruzione ebbe inizio nel 1596. La superficie complessiva dell'Azienda è di 34 ettari, tutti coltivati a vigneto. Profondamente radicata nella storia enologica friulana, per volontà della nuova proprietà che fa capo al dottor Emilio Rotolo, ha completamente rinnovato tanto le strutture che le strategie.

Colli Orientali del Friuli
Focus 2000
È un Merlot in purezza fin dall'inizio. Il suo tutor è stato Riccardo Cotarella. È un vino dal profumo intenso ed equilibrato, elegante e con note marcate di frutti rossi maturi e tabacco. Il sapore è complesso, caldo e molto persistente con una presenza di tannini ben svolti nel finale.

Zof 15 D7

Azienda Agricola Daniele Zof & Angela Snidero ss
Via Giovanni XXIII, 32/A
33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/759673
fax 0432/759284
e-mail info@zof.it

La famiglia Zof è presente da quattro generazioni nei Colli Orientali del Friuli, zona particolarmente vocata all'uva ed al vino, e fonda le proprie radici nella tradizione contadina del popolo friulano. Da essa ha ereditato e maturato l'appassionata operosità che, insieme alla consapevolezza della ricchezza del territorio, dona tipicità ai vini prodotti di cui è possibile apprezzare il carattere genuino e la nobile espressione.
Il successo della tradizione enoica friulana in tutto il mondo, ed in particolare quello conseguito dall'azienda Zof, sono tuttora stimolo per una continua ricerca ed un costante impegno in vigna e in cantina per offrire prodotti di livello sempre ottimi.

Colli Orientali del Friuli
Tocai friulano 2000
Fine, delicato, dal profumo intenso che ricorda i fiori di campo; in bocca è asciutto, fresco, morbido e vellutato, con netto sapore di mandorla amara, molto rotondo.
Va servito a 13°C in calici da bianchi importanti.

Colli Orientali del Friuli
Ribolla gialla 2000
È un vino di colore giallo paglierino scarico, tendente al verdognolo, dal gusto asciutto, fresco, vinoso, leggero di corpo e ricco di acidità.

Zorzettig 15 D7

Azienda Agricola Zorzettig del cav. Giuseppe Zorzettig
Via Strada S. Anna, 10
Frazione Spessa
33043 Cividale del Friuli (UD)
tel. 0432/716156
fax 0432/716292
e-mail info@zorzettig.it
www.zorzettig.com

Ha sede nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, la zona più classica e più celebrata tra le piccole patrie del vino friulano.
È condotta da una famiglia che, da generazioni, facendo tesoro della propria esperienza, coltiva la vite con paziente dedizione.
E la famiglia segue ogni dettaglio con passione e rigore. A partire dai vigneti, curati attentamente dalla potatura alla vendemmia, alla cernita delle uve, nonché la vinificazione, ottenuta nel rispetto delle più antiche tradizioni, migliorate da tecniche moderne, con il fine di ottenere ottimi vini da uve autentiche.

Zorzon 15 D7

Azienda Agricola
Eredi Luigi Zorzon
di Giorgio Deganis
Via Sottomonte, 75
34070 Brazzano di Cormons (GO)
tel. 0481/60288
fax 0481/60288
e-mail giorgio6306@yahoo.it

Situata a Brazzano di Cormons, in provincia di Gorizia, si estende su 20 ettari di proprietà, di cui 6 a vigneto interamente nella Doc Collio.
Fondata agli inizi del '900 da Luigi Zorzon, è oggi condotta dal nipote Giorgio Deganis.
Si producono i vini bianchi Tocai friulano, Pinot bianco, Pinot grigio, Sauvignon e Malvasia istriana, e i rossi Cabernet franc e Merlot.
La coltivazione dei vigneti e la successiva vinificazione si avvalgono delle più moderne attrezzature, pur mantenendo il più rigoroso rispetto della tradizione.
I vini dell'azienda sono venduti in tutta Italia e nelle vicine Austria e Germania, ricevendo numerosi apprezzamenti.

Collio
Tocai friulano
Di colore paglierino con piacevoli caratteristici riflessi verdognoli ed un delicato aroma e sentore di mandorla. Il sapore è pieno, di corpo, asciutto ed armonico. Vino da aperitivo, ottimo con il pesce e con le carni bianche.

ERSA
Servizio della Vitivinicoltura
«Casa del Vino»
Via Poscolle, 6 - 33100 UDINE
Telefoni: 0432/297068/509394/506097
Fax: 0432/510180
e-mail: ser.vitivinicolo@ersa.fvg.it
www.vignetochiamatofriuli.com

I CONSORZI

Consorzio DOC
Friuli - Aquileia
Via Carso, 1 - Scodovacca
33052 Cervignano (UD)
Tel. 0431/34010

Consorzio DOC
Carso
CCIAA - Piazza della Borsa, 14
34123 Trieste
Tel. 040/327407

Consorzio DOC
Collio
Via Sauro, 9
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481/630303

Consorzio DOC
Colli Orientali del Friuli
Via Candotti, 1
33043 Cividale del Friuli (UD)
Tel. 0432/730129

Consorzio DOC
Friuli - Grave
Via Oberdan, 26
33170 Pordenone
Tel. 0434/523654

Consorzio DOC
Friuli - Latisana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/506097

Consorzio DOC
Friuli - Isonzo
Via Sauro, 9
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481/61833

Consorzio DOC
Friuli - Annia
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/506097

Consorzio del
Prosciutto di San Daniele
Via Andreuzzi, 8
330380San Daniele del Friuli (UD)
Tel. 0432/957515
Fax 0432/940187

Consorzio per la tutela
del Formaggio Montasio
Strada Statale
Napoleonica
33030 Rivolto di Codroipo (GO)
Tel. 0432/905317

Consorzio per la tutela
della Grappa Friulana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/509394

Consorzio per la tutela
del Marchio Gubana
c/o Unione Artigiani del Friuli
Viale Libertà, 50
33043 Cividale del Friuli (UD)
Tel. 0432/731091